

*povești din
bucătăria oțarului*





Karla Roșca

*povești din
bucătăria oărarului*

Editura „ASTRA Museum”

Consiliul Județean Sibiu
Complexul Național Muzeal ASTRA



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

ROȘCA, KARLA

Povești din bucătăria olarului / Karla Roșca. - Sibiu : Astra Museum, 2016

Conține bibliografie

ISBN 978-606-733-150-9

641.55

Fotografii și desene din: Arhiva de imagini a Complexului Național Muzeal ASTRA
Colecția particulară Karla Roșca
Colecția Horst Klusch
Arhivele personale ale muzeografilor și meșterilor olari participanți la cele patru
ediții ale Târgului Frumos. *Ceramic. Folositor*

Tehnoredactor: Delia Voina

Copertă: Silviu Ioan Popa

Corectură limba română: Mirela Crețu, Delia Voina

Corectură limba maghiară: Serfőző Levente

Traducerea rețetelor din limba maghiară: Balazs Enikő, Serfőző Emese

© 2016, Complexul Național Muzeal ASTRA

Toate drepturile rezervate. Nicio parte a acestei publicații nu poate fi reprodusă, transmisă sau multiplicată, în orice formă sau prin orice mijloace electronice, mecanice, de fotocopiere sau de orice alt fel fără acordul prealabil scris al Muzeului ASTRA, în conformitate cu prevederile Legii dreptului de autor.

Responsabilitatea asupra textului revine autorului.

Volum editat de Complexul Național Muzeal ASTRA, cu sprijinul Consiliului Județean Sibiu.



Frumos. Ceramic. Util și Gustos Un altfel de târg al olarilor...

„Aroma reprezintă cel mai vechi limbaj. A precedat muzica și a apărut cu mult timp înaintea cuvintelor. Aceasta poartă un mesaj vital de susținere către fiecare celulă din corpurile noastre. Fiecare element al aromei este determinat de o mulțime de factori – căi senzoriale rapide pentru efectele miilor de componente ale hranei –, iar datorită acestui lucru e nevoie de foarte puțin pentru a transforma complet un fel de mâncare.”

Peter Kaminsky

„Într-o lume tot mai avidă de tehnologie pusă «în slujba cetățeanului», când socializarea a devenit un proces din ce în ce mai des performat în mediul virtual, iar *gadget*-urile și terminalele de orice fel s-au transformat în vehiculele cele mai accesibile (încă de la cele mai fragede vârste) pentru ceea ce a devenit astăzi «școala vieții», un altfel de Târg al olarilor, organizat de Muzeul ASTRA în Muzeul în aer liber din Dumbrava Sibiului este ca altădată, o poveste de basm în lumea reală; doar că de data aceasta realitatea de altădată a devenit basm, iar basmul pe care-l spuneam noi copiilor despre călătorii cu nave spațiale sau cu «apeși pe un buton și totul se schimbă» a devenit realitate”¹. Conceptul manifestării, ca instrument de protecție și de promovare a patrimoniului imaterial capabil să genereze schimbarea percepției publicului, a fost construit pornind de la observarea unei tendințe sau oportunități și pe o prognoză de amplificare a fenomenului social general, ce pune accent pe redescoperirea și revalorificarea unor importante aspecte ale vieții tradiționale

¹ Camelia Burghel, *Frumos. Ceramic. Folositor adică Patrimoniu. Muzeografie. Bucurie*, în „Caietele ASER”, nr.11, 2015, Editura Etnologică, București, 2016, p. 19.



– alimentație sănătoasă, bucuriile vieții, întoarcerea la natural, *slow motion* și *slow food* – ca ripostă la ritmul accelerat, toxicitatea și tranziția lumii moderne. Mișcarea *slow food* a început în Italia în anul 1986, încercând să restaureze nu doar un simț al locului și caracterul sezonier al hranei consumate, ci și o metodă de a găti tradițională sau cel puțin ne-axată pe cantitate mare sau confort².

Târgul este în așa fel conceput încât activitățile să decurgă firesc una din cealaltă, fiecare folosind, într-o succesiune logică, rezultatele celei anterioare: conferința la care participă meșterii olari și specialiștii să aibă ca rezultat direct un transfer de cunoștințe, informații, experiențe, între cei ce perpetuează fenomenul și cei care îl cercetează. Partea aplicată are loc pe durata târgului și combină latura expozițională și comercială cu un grad mare de animație culturală, demonstrații practice de olărit și de gătit în vasele realizate prin aceeași metodă și introduse în circuitul funcțional cotidian atâta timp cât respectă condiții ergonomice și de non-toxicitate care, din păcate, momentan pe piața românească, nu sunt criterii prioritare nici pentru meșterii olari autohtoni, nici pentru publicul neavizat.

În secolul al XXI-lea utilizarea tehnicilor moderne de prelucrare a lutului a provocat o creștere considerabilă a productivității, produsele olarilor din Europa fiind răspândite pe întreg mapamondul. Asistăm la un proces de reorientare a ceramicii atât la cererea internă, cât și la cea internațională, fiind o consecință a comunicării transfrontaliere tot mai evidente. Se constată o preocupare în transformarea decorului și schimbarea tehnicilor în funcție de solicitările actuale. De unde această idee de organizare a unui asemenea târg la Sibiu? Un târg-concurs internațional al olarilor a fost organizat în anul 2011 la Bodony în Ungaria, la inițiativa meșterului olar Leș Gábor, care a reunit un număr de 10 olari din Ungaria (Békéscsaba, Győr, Pécs, Budapesta). Inspirat după modelul târgului de la Bodony, în anul 2013, a avut loc, la Sibiu, prima ediție a Târgului *Frumos. Ceramic. Folositor*, la care au participat 20 de olari din România și Ungaria. Olarii au reprodus ceramica de tip Sibiu și au gătit rețete specifice zonei de proveniență. Edițiile ulterioare au fost de real succes, având ca teme: Ceramica de Marpod și Chirpăr (2014, 25 de olari), Ceramica de Țara Bârsei (2015, 30 de olari) și Ceramica de Turda și de Vama (2016, 40 de olari). Pentru a participa la acest târg fiecare olar trebuie să lucreze la roată și să reproducă în fața juriului un vas din colecția Muzeului ASTRA care se încadrează în tema stabilită, să îl decoreze

² Paul Freedman, *Istoria gustului*, Editura Veelant, 2008, p. 27.



cu motive și ornamente specifice, să prezinte juriului cel puțin două piese (farfurie, cană, oală sau cănceu) reprezentative zonei și să gătească în vase pe vatră liberă sau în cuptor, rețete tradiționale. Manifestarea dezvoltă un concept inovator de derulare a unui târg de meșteri, cu implementarea segmentelor demonstraționale de olărit și de gătit și a unei tematici prestabilite, de revitalizare a unor vechi centre de olărit. Fiind circumscris obiectivului general de a genera o schimbare în percepția vizitatorilor muzeului, impactul direct și imediat așteptat este acela de a trezi interesul pentru reintroducerea în sistemul obiectelor de uz casnic și cotidian a vaselor de lut, prin sublinierea beneficiilor estetice și funcționale pe care acestea le implică. Redescoperirea bucătăriei regionale și tradiționale și dorința de a găti și consuma mâncare adevărată și sănătoasă oferă noi speranțe în viitorul gustului.

În cadrul târgului experiențele între meșteri duc la un schimb de bune practici privind materialele și tehnicile folosite și la marketingul produselor pe piețe similare ca structură și tendințe. De exemplu, trebuie menționată oportunitatea de adaptare a metodelor de producere și ornamentare a ceramicii la cerințele internaționale și anume înlocuirea smalțurilor plumbifere cu smalțuri ecologice, păstrând caracterul tipologic și stilistic, în conformitate cu normele europene în vigoare. Conform rezultatelor cercetării de teren întreprinse între anii 2008 și 2015 în centrele de olărit din România 70% din ceramica tradițională românească se produce cu smalț plumbifer, toxic pentru organism, fără a fi precizate pe piese utilitatea lor: pentru uz gospodăresc sau decor.





Altfel spus, într-o lume urbană, modernă, alertă, *târgul de țară* unde, timp de o săptămână se vând oale de sarmale, ulcele de lapte, blide și străchini frumos meșteșugite de olari români și maghiari, aduce ceva din atmosfera sentimentală a satului tradițional de altădată, în care țăranul își demonstra eterna legătură cu pământul și în această ipostază: de modelator al lutului.

Câteva zile, în *târgul olarilor* se vorbește românește și ungurește, se fac oale „crude” de lut la roată (acționată electric, de data aceasta), după modelul vechilor centre de olărit din România și se mânâncă fără opreliști, mâncare gătită după rețete vechi, tradiționale, păstrate de obicei în familiile de olari de la o generație la alta.

Pentru că, au zis organizatorii, ce dovadă mai bună a calității oalelor de lut făcute de meșterii invitați ar putea fi decât să le cerem să gătească în propriile lor oale? Clienții târgului ar putea vedea, așadar, *live*, cum se comportă oalele de ceramică pe care ar fi dorit, poate, să le cumpere³.

„Pe perioada acestei săptămâni, olarii fac oale *în direct* și gătesc la foc deschis în oalele și cratițele gata arse și decorate acasă, aduse special pentru demonstrații culinare; iar noi, antropologii și etnologii invitați să le jurizăm munca, avem în față lecția complementarității patrimoniului cultural material și imaterial, pentru că obiectele executate și expuse, oalele și ulcioarele, sunt completate de schimburi orale și scrise de rețete tradiționale de mâncăruri specifice sau de tehnici de prelucrare a lutului până la forma finită, de *secrete ale meseriei și de savoir faire*, cum am spune noi, modernii. Mai mult, patrimoniul material și imaterial provocat și promovat de olarii din târgul de ceramică din Dumbrava Sibiului, se constituie într-o spectaculoasă parte practică, aplicativă, a manifestării etnografice, și este completat de opiniile specialiștilor, resimțit ca partea teoretică a activității, însumate în lucrări cu caracter științific, prezentate în cadrul unor simpozioane de etnografie și etnologie cu tema *Frumos. Ceramic. Folositor*, de specialiști în domeniu din România, Ungaria și Bulgaria”⁴.

Târgul Frumos. Ceramic. Folositor dorește și reușește să continue tradiția târgurilor de odinioară organizate la Sibiu în secolele XVII-XIX, care se deosebesc de cele de astăzi prin spontaneitatea lor, prin predominarea vaselor de larg consum și prin faptul că miile de cumpărători formau *juriul*, bazându-se pe experiența proprie și pe puterea de înțelegere a artei populare. Vasele de larg consum trebuiau să fie bune și ușor de folosit, să absoarbă apa, să fie stabile, să corespundă

³ Camelia Burghel, *op. cit.*, p. 19.

⁴ *Ibidem*.



pretențiilor igienice. Dar pe lângă aceste însușiri funcționale trebuia să placă ochiului și să încante sufletul. Marfa trebuia să facă față pretențiilor cumpărătorilor care alegeau, ca buni cunoscători, calitatea bună și frumusețea, atâta timp cât industria casnică îl obliga pe țăran la menținerea tradiției și cât timp tradiționalul oferea șansa de supraviețuire.

Începând cu secolul al XIX-lea, cultura gastronomică s-a extins în mod considerabil sub influența tehnologiei, și în urma acestui progres ne dăm seama că alimentele pe care oamenii le consumă sunt mai întâi și mai presus de toate extrase din resursele naturale disponibile și se datorează transformărilor de bază ale materiilor brute. Alimentele simbolizează o cultură care depinde de materiale, dar este inspirată de gândire. O masă, în calitate de fenomen social complet, leagă în mod constant natura, cultura și corpul uman, obiectele externe și mentalul. Gustul asigură un soi de pod catalitic și un ghid aflat în continuă schimbare pentru fiecare verigă din lanțul alimentar⁵. Astăzi contează gustul și sănătatea, iar oamenii vor să știe exact ce conține hrana lor, ce noi gusturi pot să experimenteze, în ce vase ecologice pot să gătească și la ce avantaje sau dezavantaje se pot aștepta în raport cu sănătatea lor. Undeva, de-a lungul evoluției, oamenii și-au pierdut instinctele legate de satisfacerea foamei și a apetitului, și de atunci, hrana a devenit în principal o expresie a culturii individuale, care trebuie să fie învățată din nou, de la naștere și lăsată din generație în generație.

*

Această publicație este dedicată olarilor și publicului larg, vizitatorului de muzeu, care vor să gătească rețete tradiționale în vase de lut și reprezintă un ghid de bune practici privind tehnica de ardere și smălțuire a vaselor de uz casnic, de marketing a produselor comercializate în târguri și de gătire a alimentelor.

Doresc să mulțumesc olarilor-bucătari care au contribuit la realizarea acestui material și care au înțeles importanța unui nou concept de realizare și desfășurare a unui târg în secolul al XXI-lea: Bálint Csaba, Bános Éva, Berta István, Borsos Gyula, Vasile Chira, Florica Chira, Csibi Csaba, Csibi Márta, Csuporné Angyal Zsuzsá, Czismadia Katalin, Damyanov Veselin, Nicolae Diaconu, Farkas Gábor, Farkasné Szegfű Anikó, Harangozó Rita, Ilyés Mihály, Ilyés Enikő, Gheorghe Iorga, Kabai Erzsébet, Leș Maria, Leș Gábor, Leș Nórbert, Magyar Zita, Molnárné Tamas Anetta, Molnár János, Nagyné

⁵ Paul Freedman, *op. cit.*, p. 30.



Török Zsóka, Nagy Miklós, Vasilica Olaru, Pusztainé Borbás Enikő, Adina Ungureanu, Ramona Stanca Vîrtosu; colaboratorilor și partenerilor: Interkerám Kecskemét Ungaria (Túri András), S.C. Interceram S.R.L din Sighișoara (Zalán Ambrus și Mathe Iuliu), care în fiecare an au furnizat lutul necesar demonstrațiilor de olărit și au gătit alături de olari cele mai delicioase și gustoase rețete; Asociației Maghiarilor din Sibiu (Serfőző Levente, Balazs Enikő, Serfőző Emese și Bálint Dóra), care au asigurat traducerea și comunicarea între olari și specialiști; Direcției de Sănătate Publică Sibiu (doamnei dr. Mihaela Stoia), Atelierului Scout Nocrich, Fundației ADEPT Transilvania din Saschiz (Ben Mehedin) și Asociației MONUMENTUM din Alțâna (Veronica și Eugen Vaida) pentru implicare în promovarea și revitalizarea ceramicii tradiționale.

Mulțumiri regretatului coleg și prieten Horst Klusch (care a cercetat ani la rând centrele de olărit din România și efectele smalțului de plumb asupra organismului) care m-a îndrumat în secretele olarilor.

Și nu în ultimul rând, se cuvine să aduc mulțumiri colegilor din străinătate, din țară și din Sibiu care au contribuit cu fotografii, idei, documente, materiale, impresii la organizarea și desfășurarea Târgului *Frumos. Ceramic. Folositor*.

Menționăm, ca semn de mulțumire, pe specialiștii din muzee și instituții de cultură, universități: dr. Ana Bârcă, Rositsa Bineva, Borco Ilin, dr. Camelia Burghela, dr. Mirela Crețu, dr. Csupor István, dr. Ligia Fulga, dr. Enikő Szőcs Gazda, dr. Dorel Marc, dr. Corina Mihăescu, prof. univ.dr. Ilie Moise, dr. Nagy Zoltán, Orsolya Tatai, Pölös Andrea, Angela Pop, dr. Laura Pop, dr. Mara Lobonț Pușcaș, conf. univ. dr. Narcisa Știucă, Delia Voina.



Ilyés Mihály din Corund, județul Harghita

La început a fost focul și vatră

Descoperirea și păstrarea focului încă din paleoliticul inferior, producerea lui pe cale artificială în paleoliticul mijlociu a însemnat o mare victorie pentru istorie, un miracol pentru primitivi, care l-au păzit să nu se stingă, l-au sacralizat, s-au închinat în fața lui și care în scurtă vreme a devenit „elementul principal în mitologiile lumii, considerat cauză și motor al vieții, dar și distrugător și purificator al ei, venerat adesea ca zeu important, reprezenta personificările focului solar și ale focului atmosferic (fulgerul), ale focului astral, apoi ale focului lăuntric al organismelor, dar mai ales ale focului viu, văzut în dubla ipostază de prieten și dușman al omului”¹.

Focul, într-o formă sau alta, apare în toate culturile lumii, în toate epocile istorice. Prin calitatea sa de element originar, focul cumulează diferitele planuri ale existenței, una din caracteristicile simbolurilor fiind tocmai simultaneitatea sensurilor pe care le dezvăluie.

Strâns legată de foc este persoana lui Hephaistos din religia și mitologia greacă. „În interpretare simbolică, Hephaistos e socotit o personificare a focului teluric subpământean, vulcanic, o evoluție a unui zeu arhaic al focului ca element. De fapt, Hephaistos e o divinitate complexă, însumând câteva trăsături atributive printre care cea de făurar, adică metalurgist-arhetipal, de unde se poate deduce și semnificația lui de zeu sau erou civilizator. Este patronul metalelor și al focului complex, în cel puțin trei ipostaze: focul htonic (vulcanii), focul tehnic (flacăra domesticită în prelucrarea metalelor), focul atmosferic (fulgerele confecționate pentru Zeus).”²

„Mitologia lui Hephaistos concentrează izvorul unei forțe magice asemănătoare *secretelor meseriei* metalurgiștilor, fierarilor, meșteșugarilor, pe scurt a desăvârșirii tehnologice și artisanale. Dar toate

¹ Monica Budiș, *Microcosmosul gospodăresc. Practici magice și religioase de apărare*, Editura Paideia, București, 1998, p. 66.

² Victor Kernbach, *Dicționar de mitologie generală*, Editura Albatros, București, 1995, p. 231.

tehnicele își au izvorul și sprijinul în *stăpânirea focului*, prestigiu împărtășit de șamani și magicieni, înainte de a deveni *secretul olarilor*.³

„Alchimistul, ca și făurarul, și înaintea lui, olarul, este *stăpânul focului*. Prin foc el operează trecerea materiei de la o stare la alta. Olarul, care, primul a reușit datorită jarului, să-și întărească în mod considerabil *formele* pe care le dădea argilei, a simțit cu siguranță beția demiurgică: descoperise un agent al transmutației.

Ceea ce căldura *naturală* – aceea a Soarelui sau aceea din Pântecul Pământului-Mamă – cocea încet, focul o făcea într-un tempo neobișnuit. Entuziasmul demiurgic țâșnea din acel obscur presentiment că marele secret consta în a învăța cum să faci mai repede decât natura, adică să intervii fără riscuri în procesele vieții cosmice înconjurătoare. Focul s-a dovedit a fi mijlocul *de a face mai repede*, dar și de a face altceva decât ceea ce există în Natură: el era manifestarea unei forțe magico-religioase care ar fi putut modifica lumea și care, în consecință, nu aparține lumii terestre.

Stăpânul focului (fie el olar, făurar, șaman, erou civilizator, rege mitic), ca și focul însuși, este susceptibil de diferite valorizări: poate fi divin sau demonic. Există un foc celest care arde în fața tronului lui Dumnezeu și unul infernal care arde în gheenă. În folclorul religios și laic al Evului Mediu, Iisus, asemeni diavolului, se dovedește *stăpân al focului*... Imaginile mistice ale făurarului și-au exercitat deci, vreme îndelungată, influența asupra imaginației populare. Astfel într-o temă foclorică europeană, Iisus Cristos (sau Sfântul Petru, Sfântul Nicolae, Sfântul Ilie), joacă rolul unui făurar potcovar, vindecând bolnavii și întinerindu-i pe bătrâni prin introducerea lor într-un cuptor încins sau strunjindu-i pe o nicovală. Un soldat, un preot sau un făurar care încearcă să repete miracolul cu o bătrână, o soacră etc., eșuează lamentabil. Dar Iisus Cristos îl salvează pe imprudentul făurar reînviind victima din propriile-i oase sau cenușă... Aceste basme populare mai păstrează încă amintirea scenariului mitico-ritual în care focul joacă rolul unei probe inițiatice, fiind în același timp și un agent de purificare și transmutație. Botezul focului în creștinismul primitiv și în gnosticism constituie unul dintre exemplele cele mai elaborate ale unui asemenea scenariu.”⁴

Locul focului, inițial o vatră simplă, scundă, de tradiție străveche în cuprinsul Europei, a fost amenajat neîncetat, pe de o parte pentru a se preveni incendierea casei și pentru a o încălzi tot mai bine, iar pe de altă parte pentru a fi cât mai ușor accesibil în cea de a doua funcție importantă, gătitul

³ Mircea Eliade, *Istoria religiilor și credințelor religioase*, Editura Științifică, București, 1991, p. 265.

⁴ Idem, *Făurari și alchimiști*, Editura Humanitas, București, 1996, p. 78.

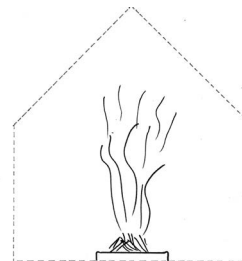
alimentelor. În limba română se numește *vatră*, termen de origine autohtonă, împrumutat și de etniile vecine: de maghiari (*vátra*, *vetrice*, *vetrence*), bulgari (*vatra*), slovaci (*vatra*, *vatralj*) etc.⁵

În evoluția diferitelor forme de vetre, apărute la început prin dezvoltarea și perfecționarea vetrei libere și devenite ulterior unități independente de ea, bibliografia existentă distinge mai multe tipuri stabilite în funcție de structura lor morfologică, de complexitatea lor tehnică și de eficiența lor: vatra liberă cu horn suspendat, vatra cu postament înalt, cuptorul cu vatra în față, sobele din cărămidă și soba cu plită.

În dorința de a desprinde din instalațiile arhaice de încălzit ajunse la noi, fie prin săpăturile arheologice, fie prin supraviețuire *in situ*, o ordine ipotetic cronologică de la simplu la complex, le-am împărțit în următoarele tipuri principale.

Forma cea mai simplă este *vatra liberă*, care constă într-un suport rezistent la foc (lut sau pietre), în formă pătrată, dreptunghiulară sau rotundă. Ea a fost amplasată la nivelul podelei încăperii și încercuită cu o bordură de lut, pietre sau, în unele cazuri, cu bârne de lemn. Fumul era evacuat, tavanul lipsind, direct prin acoperișul de paie, trestie sau șindrilă al casei. Această formă simplă de instalație de gătit și de încălzit o găsim din neolitic, când oamenii devin sedentari și își construiesc primele locuințe definitive – bordeie conice cu bază ovală sau rotundă; o putem întâlni în casele cu baza dreptunghiulară, care apar în sudul țării

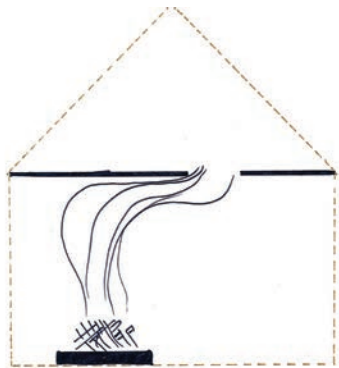
⁵ Valer Butură, *Străvechi mărturii de civilizație românească*, Editura Științifică și Enciclopedică, București, 1989, p. 123.



Vatra liberă
desen: Horst Klusch

Interior de casă țărănească, Cața
desen: Iuliana Fabritius-Dancu
Colecția Muzeului ASTRA, nr. inv. 713



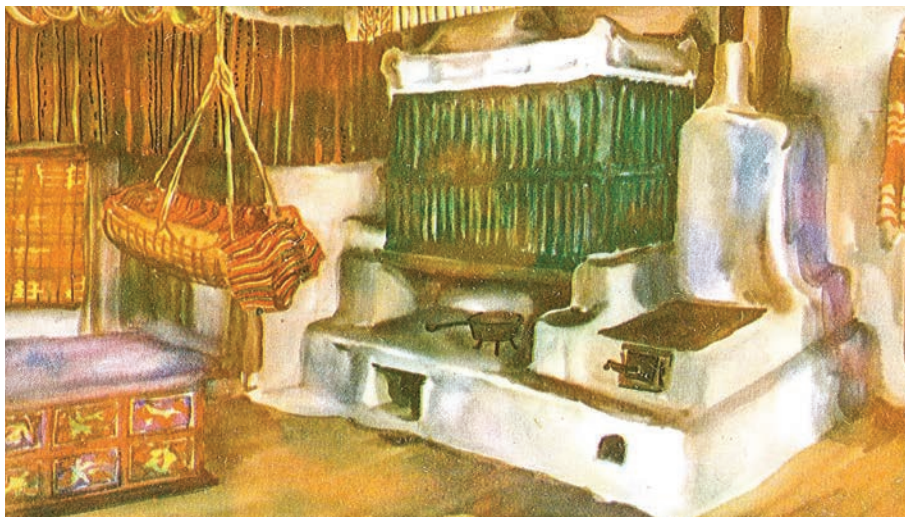


Vatră deschisă cu „băbură”
desen: Horst Klusch

noastre și se răspândesc în perioada culturii Petrești și în Transilvania, iar în perioada culturii Cucuteni în Moldova. În continuare se observă tendința de a ridica suportul vetrei de la nivelul podelei pe un soclu. În epoca bronzului, acest soclu poate fi format din bârne acoperite cu un strat de lut sau, cum s-a găsit la Sibîșeu, din cioburi de ceramică acoperite cu lut. La marginea soclului, ușor boltit spre centru, a fost amenajată o groapă cu cenușă sau resturi de cărbune. Așa cum dovedesc numeroase săpături arheologice, vatra se mută în afara locuinței, în epoca bronzului și a fierului, din cauza pericolului de incendii pricinuite de scântelele focului liber⁶.

O îmbunătățire a sistemului de gătit și de încălzit are loc în feudalismul timpuriu, montându-se în locuințele încă fără

⁶ Horst Klusch, *Vatra pe teritoriul României – atestări și evoluție*, manuscris, p. 2.



Interior de casă țărănească, Drăguș
desen: Iuliana Fabritius-Dancu
Neuer Weg, Kalender, 1974, p. 82.

tavan deasupra focului liber o boltă din nuiete împletite și tencuite cu lut. Această „capcană de scânteii”, numită în limba română „băbură” (boltă din nuiete împletite și tencuite cu lut dispusă în locuințele fără tavan), în dialectul săsesc „Kobber” sau „Kuppert”, în limba germană „Funkenfang”, se întâlneau în casele vechi românești din Câmpia Transilvaniei și în cele săsești din Valea Secașelor, a Mureșului și a Târnavelor⁷.

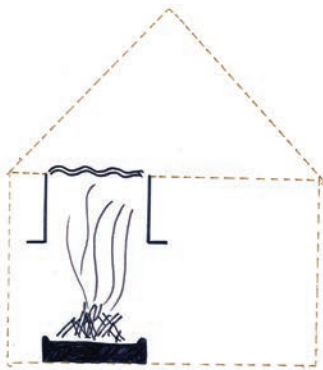
Locul băburii îl ia tavanul construit din bârne și scânduri, prevăzut nu chiar deasupra focului liber, ci la o distanță de 2-3 m, cu o deschizătură pătrată. Scânteile se sting în tavan, iar fumul se strecoară prin deschizătura respectivă, pierzându-se prin acoperișul de șindrilă, paie sau trestie (nordul Transilvaniei). Focul liber a fost instalat lângă peretele din bârne ce desparte tinda de camera de locuit. Nu avea nicio îngrăditură, cel mult vreo 2-3 pietre așezate în jurul focului. Fumul trecea prin deschizătura pătrată a tavanului. Între vatră și pietre era un mic zid despărțitor clădit din lespezi. Căldarea atârna de o rudă proptită pe de o parte de grindă, iar pe de altă parte era înfipă între bârnele peretelui din dos.

Dacă prin sistemul de băbură sau prin apariția tavanului pericolul unui incendiu provocat de scânteii a fost redus, fumul deranja atât ochii, cât și respirația oamenilor ce munciau sau dormeau în încăperea respectivă. De aceea, pentru o mai promptă evacuare a fumului din încăpere, apare deasupra focului liber, atârnată de tavan, „camnița” răspândită în părțile de nord ale județului Hunedoara sau „căloiul”, respectiv „căloniul”, răspândit în regiunea

*Interior de casă țărănească, Cața
desen: Iuliana Fabritius-Dancu
Colecția Muzeului ASTRA, nr. inv. 734*

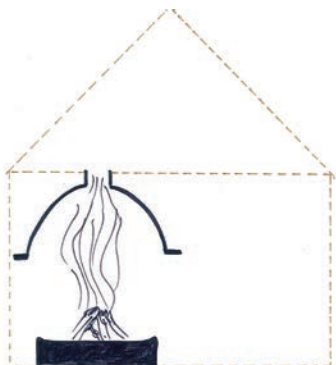


⁷ Ibidem.



Vatră liberă cu deschizătură pătrată
desen: Horst Klusch

Vatră liberă cu „camniță”
sau „căloniu” cu deschizătură
circulară
desen: Horst Klusch



Pădurenilor și Țara Hațegului. În dialect săsesc întâlnim noțiunea de „kip”, în limba germană „Rauchhelm”, iar în maghiară „kemence”⁸. Vatra cu camniță este specifică regiunilor mai friguroase. Ea a evoluat din vatra liberă fiind întâlnită și în zonele locuite de maghiari, are formă cilindrică sau piramidală, când este confecționată din nuiiele împletite și tencuite cu lut, sau formă de cub deschis la ambele capete, dacă este confecționată din scânduri. Deschizătura în tavan se amplasa deasupra focului liber și permitea evacuarea fumului direct în pod. Dacă vatra se afla lângă un perete al încăperii, la peretele despărțitor de care era lipită camnița, se afla adesea un mic zid de piatră sau de cărămidă, numit „cămineț”, al cărui scop era apărarea bânelor de primejdia focului. În Lunca Cernii, Hunedoara, colțul din spatele vetrei, în care se aduna cenușa, se cheamă „undeț”, dacă este îngrădit cu lespezi, iar partea cealaltă a vetrei, unde se păstrează lemnele, „tăsuni”⁹.

Camnița se ridică aproximativ la un metru deasupra vetrei, care la rândul ei este cât mai înălțată, pe un soclu de bârne, pietre sau cărămizi, acoperite cu lut. Partea inferioară a camniței este încadrată cu scânduri formând o poliță în jurul bazei, pe care se așează și alte obiecte mărunte de bucătărie. Aceasta se numește „camiță”, iar lemnul ce prinde colțul liber al camiței de tavan se numește „fiulare” sau „feron”. În pod, deasupra deschizăturii camniței este „capra” din împletitură, în formă de coviltir, cu o latură deschisă, prin care iese fumul din pod. Sunt și capre de piatră ce acoperă deschizătura camniței cu o lădiță de

⁸ *Ibidem*, p. 3.

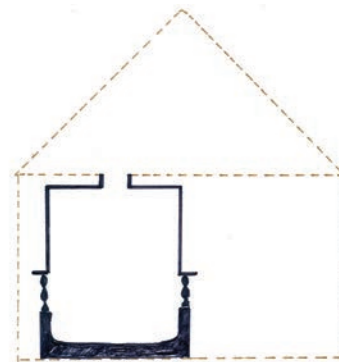
⁹ *Ibidem*.

lespezi. Într-o formă mai recentă, deschizătura superioară a camniței se îngustează, formând un coș scurt cu un diametru de 30-40 cm, care înlocuiește „capra”¹⁰.

După Georgeta Stoica camnița suspendată trebuie considerată un element de cultură mediteraneană pătruns la noi prin intermediul grec și roman¹¹. Un argument adus în sprijinul acestei afirmații îl constituie larga răspândire a vetrei cu camnița suspendată la bulgari, iugoslavi, maghiari, albanezi sau aromâni din Balcani. Dacă în aceste țări poziția vetrei în interiorul locuinței este variabilă – fiind plasată în mijlocul încăperii sau aproape la perete – în casa românească vatra este așezată, cu câteva mici excepții, în colțul opus intrării, la locuința cu o singură încăpere sau în colțul format de perețele median și cel longitudinal din spatele clădirii, la casa cu tindă și cameră.

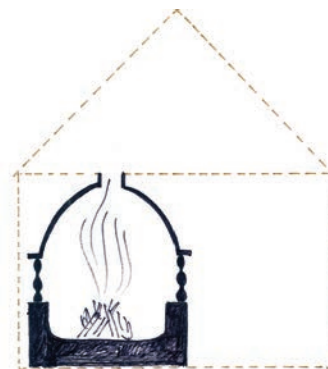
O altă verigă a evoluției vetrei în evul mediu timpuriu o reprezintă camnița construită din cărămidă și mortar, care, din cauza greutății sale, nu mai putea fi suspendată de tavan și ca atare a fost așezată pe coloane verticale de lemn sprijinite de marginea vetrei libere, păstrând însă ancadramentul cu polița. În această fază de evoluție a vetrei, scopul camniței nu este numai cel de captare a fumului, ci ea primește și funcția de conservare a căldurii. În ansamblul instalației de încălzire, vatra devine spațiul de ardere, iar camnița, spațiul de încălzire.

Atunci când împrejmuirea vetrei se unea parțial sau total



Vatră cu „camniță” dreptunghiulară ridicată pe un soclu de bărne
desen: Horst Klusch

Vatră cu „camniță” circulară ridicată pe un soclu de bărne
desen: Horst Klusch



¹⁰ Ibidem, p. 4.

¹¹ Georgeta Stoica, *Arhitectura interiorului locuinței țărănești*, Muzeul din Râmnicu Vâlcea, 1974, p. 20; Idem, *Organizarea interiorului*, în „Arta populară românească”, București, Editura Meridiane, 1981, p. 34.

Interior de casă țărănească,
Goicea Mică, județul Dolj
desen: Iuliana Fabritius-Dancu
Neuer Weg, Kalender, 1974, p. 86.



cu camnița boltită construită inițial din nuiel se obținea soba boltită. Dacă spațiul de foc se desparte de spațiul de încălzire printr-o plită sau un perete de cărămidă apar diferite variante de încălzire: cuptorul, soba oarbă, cuptorul cu vatră în față, soba cu cahle. Fumul se evacua fie printr-un coș scurt, asemănător cu cel de la camniță, fie printr-un coș împletit din nuiel, care ieșea prin acoperișul casei, un astfel de coș s-a păstrat până în anul 1972 în Cisnădioara, Sibiu¹². Coșurile construite din cărămidă trebuiau amplasate la nivelul podelei lângă sobă, fumul evacuându-se fie din spațiul de ardere sau, dacă nu a existat un zid despărțitor, din spațiul de încălzire. Prin renunțarea la spațiul de încălzire și acoperirea vetrei cu plite metalice, rezulta soba cu plită. Făcând abstracție de aceste forme secundare, în evoluția vetrei putem concluziona că soba de încălzit s-a născut din sinteza vetrei libere cu camnița, destinată captării fumului.

Începând cu sfârșitul secolului al XIV-lea sobele boltite primesc o nouă îmbunătățire termo-tehnică, așa numitele „sobe-oală”. Sunt într-adevăr oale care se introduc în peretele boltit cu gura spre exterior sau spre interior, pentru a mări suprafața de încălzire, a reduce din greutatea boltei și a crește rezistența ei. Ele sunt, de fapt, adevăratele cahle, deoarece în limba greacă și în limba latină cahla era o oală. Introdusă în construcția sobei, denumirea cahlei își lărgeste sfera cuprinzând mai târziu și plăcile decorative din ceramică¹³.

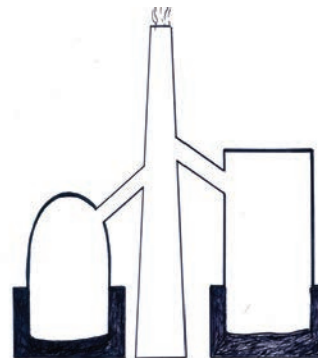
Sistemul de încălzit s-a îmbunătățit odată cu dezvoltarea

¹² *Ibidem*, p. 5.

¹³ *Ibidem*, p. 6.

planului caselor, prin întregirea vetrelor tradiționale cu anexe mai eficiente, ori prin înlocuirea lor cu tipuri mai evoluat, împrumutate din alte zone sau din orașe. Evoluția acestora a fost asemănătoare cu a tipurilor tradiționale care se găseau pe ambele versante ale Carpaților nordici și sudici, la români, maghiari, secui, germani, ucrainieni, polonezi și slovaci¹⁴. Modul de trai identic și conviețuirea acestor naționalități a generat identitatea instalațiilor de încălzit și de gătit la populațiile din spațiul Carpaților.

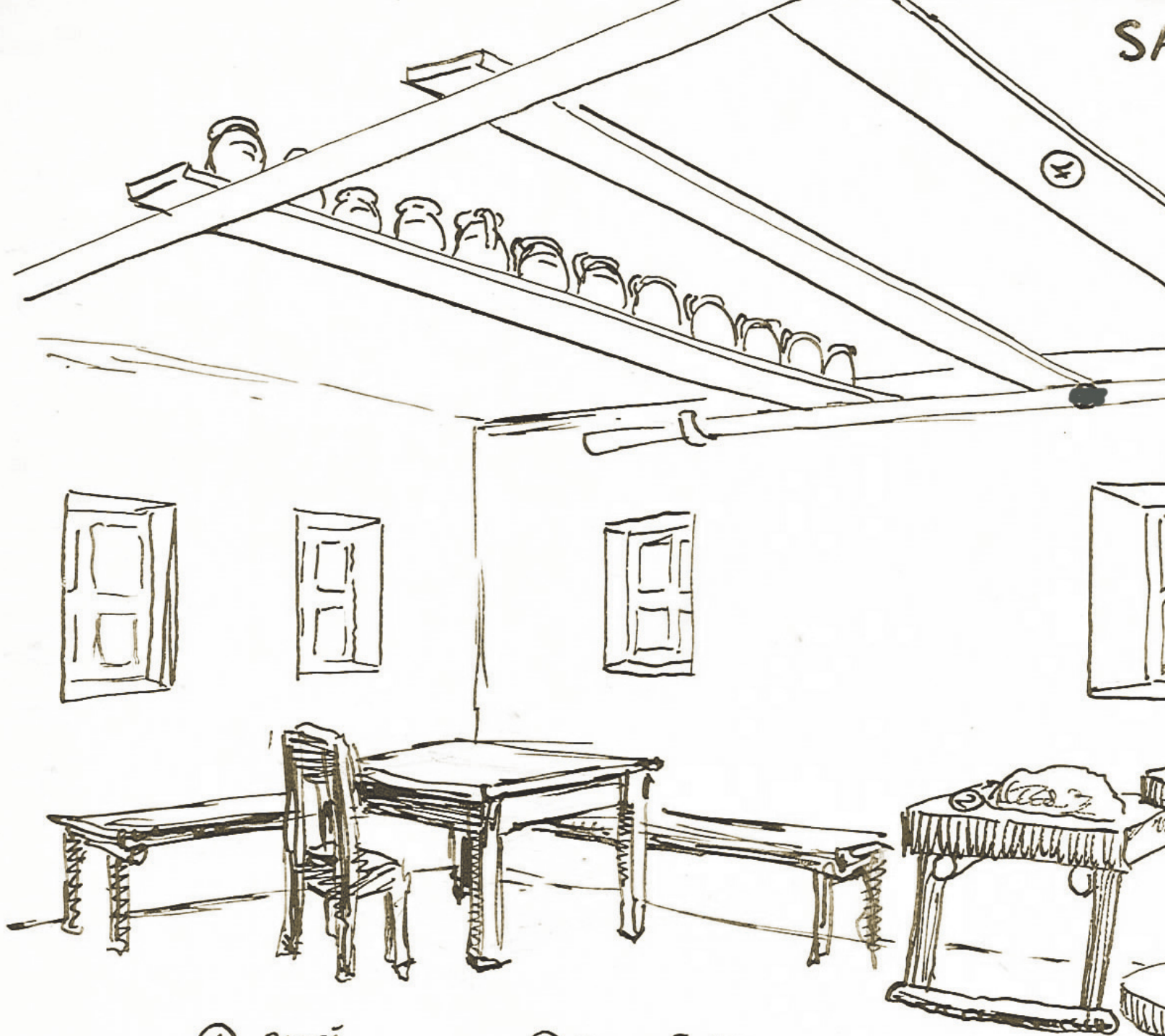
Între Evul Mediu și perioada industrială, metodele de gătit, fierberea, prăjirea, coacerea și uscarea, s-au schimbat la fel de puțin ca și ustensilele de bucătărie. Timp de secole, vatra deschisă a fost centrul vieții familiale, nu numai pentru încălzit, ci și ca sursă de lumină și preparare a hranei. În cea de-a doua jumătate a secolului al XIX-lea, tradiționala vatră a fost înlocuită de soba de fier. Noua „sobă economică” fierbea apa și separa focul cărbunelui de cenușă, astfel încât prepararea mâncărilor se făcea mai repede, mai igienic și mai ușor¹⁵.



Sobă boltită și sobă de cărămidă
desen: Horst Klusch

¹⁴ Kós Károly, *Tájak, falvak, hagyományok*, Editura Kriterion, București, 1976, p. 30.

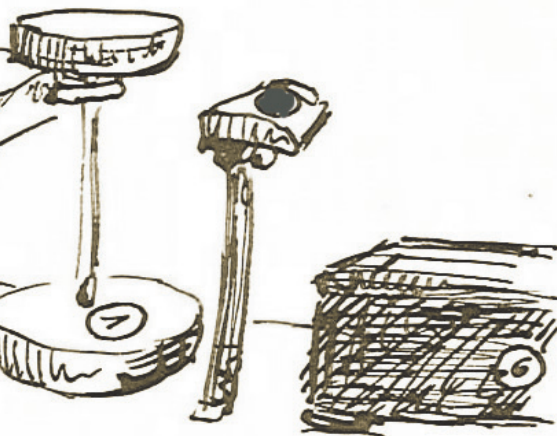
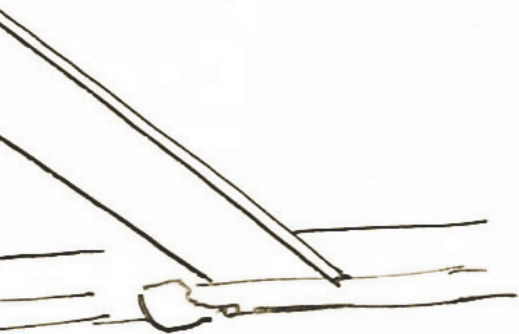
¹⁵ Paul Freedman, *op.cit.*, p. 361.



- ① ROATĂ
- ② GROBNITĂ
- ③ SCAUN

- ④ POLITĂ PTR USCAT VASE
- ⑤ CORLATA
- ⑥ LADA PTR LUT

SASCIORI



*secrețe din
atelierul olarului*



Atelier de olar, 1880
Colecție particulară

Gravură în lemn, **Analele lui Jost Aman**, 1568, Colecție particulară



În procesul de cercetare a unei opere de artă, materialul, tehnica și talentul pot fi considerate coordonatele unui infinit spațiu tridimensional al creației artistice, în care creatorul își are locul bine definit. Chiar dacă stăpânește, în egală măsură, cele trei componente ale actului de creație, artistul se poate plasa fie mai aproape de originea acestui sistem, fie mai aproape de una sau alta dintre cele trei coordonate, în detrimentul celorlalte. Acest spațiu infinit creează artistului o mare mobilitate în concepția, în realizarea, în materializarea ideii.

În cadrul artei populare, însă, creatorul nu-și poate permite aceeași mobilitate, spațiul lui fiind îngrădit de sfera tradiției, care, în cazul ceramicii tradiționale, de-a lungul mileniilor, a constituit echilibrul celor trei coordonate: materie, tehnică și talent.

În momentul de față, la mulți olari se poate constata o deplasare a interesului în cadrul sferei tradiționale, în favoarea artei decorative, în defavoarea, însă, a tehnicii. Dacă denaturarea autenticității structurii formelor a fost combătută, dacă pentru păstrarea unui decor autentic s-a încercat, pe diferite căi, influențarea opiniei consumatorului, considerăm că evoluția procesului tehnologic a olăritului nu a fost supus unei analize critice, la fel de severă, cu scopul de a păstra tradiționala calitate a ceramicii noastre populare¹.

Se știe că olăritul a fost, și este, o îndeletnicire care presupune un proces lent de producție, muncă asiduă, multă răbdare,

¹ Klusch Horst, *Considerații critice pe marginea necesității respectării tehnologiei tradiționale în producerea ceramicii*, în „Studii și comunicări de istorie a civilizației populare din România”, Sibiu, 1981, p. 255.

pricepere și talent: munca olarului se desfășoară în multe etape, folosește tehnici și procedee statornicite de-a lungul mileniilor și își are tainele unui meșteșug deloc ușor. Astăzi, știința poate explica procedeele fizice și chimice care au loc în tehnica olăritului, poate să explice, chiar și creatorilor cu multă experiență, ceea ce s-a stabilit, empiric, de-a lungul secolelor, poate fundamenta necesitatea unuia sau a altui procedeu și poate adapta, vechile metode de lucru, noilor condiții create de progresul tehnic general.

În acest scop este necesar să prezentăm, schematic și grafic, patru faze ale procesului de producere a ceramicii – prelucrarea, uscarea, smălțuirea și arderea lutului.

Argila sau lutul

Mai întâi să privim materia primă – argila sau lutul –, în stare neprelucrată, așa cum se scoate din pământ. Ne interesează compoziția acesteia, care de fapt variază în funcție de așezarea geografică, de locul de unde este luat. Componenta lutului se poate stabili și determina mineralogic, chimic sau fizic.

Pentru a putea observa structura mineralogică a lutului nu este suficient și util un microscop obișnuit. Numai cu ajutorul unuia electronic, cristalele pot fi recunoscute la dimensiunile lor tipice. Mineralele componente se pot împărți în două clase principale: minerale argiloase, în formă de foiță, având o structură stratificată (caolinit, haloisit, serpentin, talc, muscovit, montmorillonit ș.a.) și minerale cu o structură tridimensională (minerale dure, cu proprietăți similare cu ale cuarțului – cum ar fi de exemplu feldspatul). Din punct de vedere mineralogic, lutul este



compus din: caolinit, haloisit, montmorillonit, cuarț și feldspat, ultimul cu urme de magnezit, pirită și calcar². Dacă particulele componente ale lutului sunt haotice atunci lutul nu este bun pentru modelarea obiectelor, deoarece îi lipsește plasticitatea, pe care o capătă numai cu un amestec cu apă. Dar printr-un simplu amestec cu apă, argila nu primește plasticitatea maximă. Pentru a o obține, ea trebuie prelucrată. Ca o primă operațiune se impune sfărâmarea structurii haotice a particulelor, redând părților ei componente mobilitatea necesară pentru o reorganizare structurală.

Dospirăa

Pe lângă procedeele de fărâmițare a bulgărilor cu sapa sau prin măcinare cu malaxorul, dospirea lutului, pe un timp mai îndelungat, dă rezultatele cele mai bune. De durata dospirii depinde, în ultimă instanță, calitatea întregului proces de producere a ceramicii. Iernarea lutului are drept scop înghețarea apei pătrunsă în interspațiile particulelor, pentru a rupe constelația rigidă a agregatelor. Numai prin desfacerea tuturor particulelor se putea mări suprafața internă a sistemului, factor decisiv în obținerea unei plasticități și totodată a unei consistențe maxime. Acest proces este favorizat și de prezența microorganismelor, care, în perioada unei dospiri mai îndelungate, acționează asupra substanțelor organice din argilă. Constatăm însă, cu regret, că mulți dintre olari țin pământul la dospit doar câteva luni (Gorj, Obârșă, Horezu și Oboga), iar unii, doar câteva zile (Valea Bârgăului)³. În centrele renumite, iernarea lutului este întâlnită doar la aproximativ 10-20%

Modelarea vaselor la roata olarului,
după Polydorus Vergilius, 1537.
Colecție particulară



² *Ibidem*, p. 255.

³ *Ibidem*, p. 258.

dintre olari.

Ce urmări are această inconsecvență tehnologică pentru calitatea produselor ceramice?

Cea mai importantă este aceea că nu se desfac particulele în totalitatea lor. Aceasta înseamnă că nici operațiile de prelucrare a lutului, care urmează după dospire – frământarea cu picioarele și baterea cu maiul – nu-și mai au eficiența dorită. Scopul principal al acestor deformări fizice este acela de organizare structurală a pastei de lucru, de așezare, prin impulsuri exterioare și prin acțiune electrostatică, a cristalelor, a particulelor, în straturi paralele. Dar rămășițele unor formațiuni rigide de particule haotice, în pastă de lucru, o fac neuniformă, cu o plasticitate scăzută, permițând doar modelarea vaselor cu pereți groși. Toate acestea duc la rebuturi, considerabile, în procesul arderii, la realizarea unor obiecte de calitate inferioară. Interspațiile rămase, provoacă, în timpul arderii, o scădere exagerată în volum a vaselor, ceea ce influențează și calitatea lutului⁴.



Uscarea

Apa rămasă în pereții vaselor, în funcție de rolul și legătura ei cu masa consistentă, poate fi împărțită în cinci categorii: *apa de amestec*, *apa din pori*, *apa coloidală* sau *apa de absorție* (care este electrostatic legată la suprafața moleculelor) și *apa chimică* (care intră în componența moleculelor)⁵.

În procesul de uscare, în primele 2-3 zile, se evaporă apa

⁴ *Ibidem*, p. 258.

⁵ *Ibidem*.

de amestec. În această perioadă, vasele modelate se păstrează, în continuare, în atelierul olarului, deoarece umezeala și temperatura din atelier asigură o uscare lentă, din profunzime către suprafață. Această uscare reduce volumul vaselor până la 25%. Ne dăm ușor seama de deformările pe care această operație le poate cauza lutului crud, atunci când acesta nu are o plasticitate omogenă.

În a doua, a treia și a patra zi, se evaporă și apa din pori. În locul ei intră aer, care mai târziu joacă un rol important în arderea obiectelor. Apa coloidală și cea chimică nu se elimină în procesul de uscare⁶.



Arderăa

care se realizează la temperaturi de aproximativ 900 de grade Celsius, renunțându-se la redarea grafică a celei de a doua faze, cea *sticloasă*, la care se depășesc 900 de grade Celsius. Ultima se folosește pentru arderea unor categorii speciale de ceramică, cum ar fi ceramica fină, faianța.

În prima fază au loc următoarele fenomene:

- Până la 250 de grade Celsius se evaporă apa coloidală sau apa de absorbție, ceea ce are drept consecință creșterea porozității materialului;
- La 300 de grade Celsius se carbonizează humusul, eliberând CO₂;
- Între 450-600 de grade Celsius se elimină apa chimică (argila posedă până la 14% apă chimică);
- La 510 de grade Celsius are loc un proces de desacizare, magneziul descompunându-se, eliminând dioxidul

⁶ *Ibidem*, p. 258.

de carbon (CO_2);

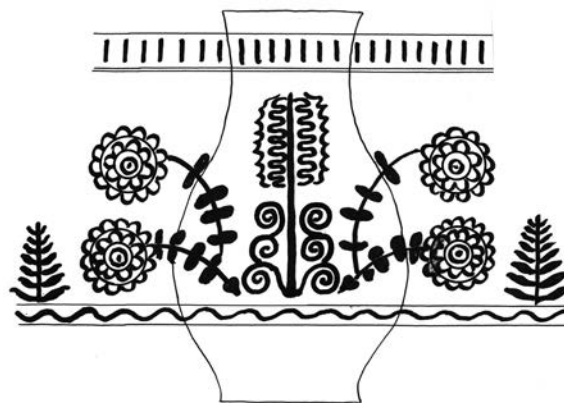
- Între 850 și 900 de grade Celsius carbonul, rezultat din arderea humusului, se oxidează și se elimină sub formă de dioxid de carbon (CO_2); pirita elimină prin oxidare dioxidul de sulf (SO_2), al cărui miros atenționează olarii că procesul arderii se apropie de sfârșit;
- Calcarul, de asemenea, se descompune, eliminând dioxid de carbon (CO_2);
- Dacă în componența chimică a lutului există oxid de fier (Fe_2O_3) și oxid de aluminiu (Al_2O_3 – cel puțin 5%), la 700 de grade Celsius, acesta devine roșu⁷.

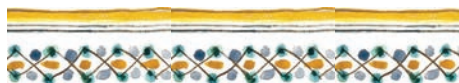
Este foarte important ca arderea ceramicii să se facă la temperatura minimă de 900 grade Celsius. Numai astfel se realizează o canalizare perfectă prin sistemul de pori, care comunică între ei, canalizare care permite eliminarea gazelor rezultate din descompunerea diferitelor substanțe. În secolele trecute, arderea ceramicii populare s-a realizat la temperaturi mai înalte decât acum. Deseori întâlnim tendința olarilor de a modifica compoziția lutului cu scopul de a o adapta unei arderi la 700 sau 800 de grade Celsius, în dauna calității ceramicii⁸.

Cunoașterea fenomenelor fizice și chimice din tehnologia pregătirii pastei de lucru, a uscării și arderii vasului, este utilă atât creatorilor de ceramică, olarilor, cât și celor care cercetează și apreciază valorile patrimoniale – deoarece trebuie creat un front unic pentru păstrarea calității tradiționale a ceramicii populare. Cerințele muzeografilor în juriile diferitelor concursuri, la care participă și creatorii

⁷ Ibidem, p. 258.

⁸ Ibidem, p. 258.





Un studiu efectuat asupra copiilor sub cinci ani din Ciudad de México a dezvăluit că aproape 50% din copii de peste un an și jumătate prezentau un nivel mare de plumb în sânge. Motivul? Mâncarea preparată în vase de ceramică emailate. Deși dă un aspect lucios vaselor de lut, plumbul poate pătrunde în mâncare, mai ales când vasele sunt încălzite sau când intră în contact cu unele fructe și legume.

www.medscape.org

Smalțul cu plumb

populari ceramiști, pot determina pe aceștia să-și îmbunătățească procedeele tehnice.

Smălțuirea

Aderarea României la Uniunea Europeană a condus la o vizibilă dezvoltare a industriei și chiar a agriculturii. România a încercat să se adapteze condițiilor europene astfel încât în 2008 economia a avut o creștere de 8%⁹.

Din păcate olăritul n-a putut să țină pasul cu această evoluție. Cele 200 de ateliere de olărit, care și-au menținut tehnica, formele și motivele decorative specifice secolelor trecute, au rămas asociații de familie a căror producție axată, îndeosebi, pe ceramica decorativă, încă este mult mai mică față de cererea pieței. De aceea procesul de modernizare, care în centrul Europei este deja încheiat, la noi nici n-a început¹⁰.

Utilizarea smalțului de plumb acordă pe de-o parte expresivitate artistică și estetică obiectelor de ceramică, însă, pe de altă parte, creează atât pentru olari, cât și pentru consumatori o serie de pericole.

Formele elegante și decorul rezistent sunt principalele însușiri care sporesc mult calitatea ceramicii. Aceste însușiri depind, în primul rând, de calitatea smalțului. În special, în cazul ceramicii decorative, nu s-a putut renunța la smalțul pe bază de oxid de plumb. În România aceste smalțuri au devenit tradiționale: se poate lucra ușor cu ele și permit

⁹ Iliana Moise, *Boli profesionale ale olarilor. Influența smalțului de plumb asupra organismului*, în „Studii și comunicări de etnologie”, Sibiu, 2008, tom XXII, p. 84.

¹⁰ *Ibidem*.

realizarea unor suprafețe perfecte. O transparență deosebită, o aderare totală a lutului și angobei, puncte de topire scăzute precum și proprietatea de „a curge” mai ușor la ardere, garantează o producție de o calitate superioară.

Prin utilizarea smalțului cu plumb refracția luminii la suprafața acestei glazuri este atât de ridicată încât culorile apar strălucitoare, briliante. La ceramica de uz casnic, care va veni în contact cu alimentele, se cer câțiva parametri de calitate superioară pentru a preveni trecerea oxidului de plumb nelegat chimic în alimente. În acest context, au apărut probleme, deoarece oxidul de plumb din smalțuri nu s-a putut înlocui cu alte elemente. Ar fi existat posibilitatea de a se utiliza smalțul pe bază de alcaline, bor și silicați, dar cu aceste elemente nu s-ar fi putut menține frumusețea și eleganța decorului tradițional. De aceea s-a rămas la smalțul pe bază de plumb. Chiar dacă printr-o ardere perfectă s-ar fi obținut o calitate superioară, fără oxid de plumb solubil, pentru olarii care ar fi lucrat cu smalțul nears pericolul intoxicației ar fi rămas¹¹.

Din această cauză, în anii '60, în comuna Corund, județul Harghita, unde 500 de locuitori se ocupau încă de ceramică, s-a realizat o cercetare pe un lot de 300 de olari (inclusiv pe membrii de familie). Investigațiile medicilor de specialitate Alexandru Dienes și Dorin Bardac au condus la concluzii alarmante: 50% dintre bărbați și 60% dintre femei au avut insomnie, 20% probleme de memorie, 30% irascibilitate,

¹¹ Uwe Mämpel, *Bleiglasur in der Keramik, in Fachausschussbericht*, nr. 31, Deutsche Keramik Gesellschaft, 1994.



Care sunt sursele de expunere la plumb?

- *Petrecerea timpului într-o clădire veche care conține vopsea cu plumb*
 - *Benzină cu plumb*
- *Pesticide, solul din jurul drumurilor și livezilor*
 - *Vitralii sau ceramică, mobilier vechi*
- *Echipamente de joacă și jucării vopsite sau lăcuite cu un produs pe bază de plumb*
- *Pardoseli de vinil vechi și mini jaluzele; chei din alamă*
- *Ceramică cu smalț de plumb*
 - *Sticlărie de cristal*
 - *Baterii vechi*
 - *Produse cosmetice*

dr. Mihaela Stoia
Direcția de Sănătate Publică Sibiu



Glazură de bază cu Plumb:

$Pb \cdot SiO_2$ este cea mai simplă glazură pentru o temperatură de 900 grade Celsius

$Pb \cdot 1,1 SiO_2$ este cea mai simplă glazură pentru o temperatură de 920 grade Celsius

$Pb \cdot 1,2 SiO_2$ este cea mai simplă glazură pentru o temperatură de 940 grade Celsius

$Pb \cdot 1,3 SiO_2$ este cea mai simplă glazură pentru o temperatură de 960 grade Celsius

$Pb \cdot 1,4 SiO_2$ este cea mai simplă glazură pentru o temperatură de 980 grade Celsius

$Pb \cdot 1,5 SiO_2$ este cea mai simplă glazură pentru o temperatură de 1.000 grade Celsius

$Pb \cdot 2,5 SiO_2$ este cea mai simplă glazură pentru o temperatură de 1.200 grade Celsius

40% probleme cu menținerea echilibrului, 33% prezentau oboseală cronică, 20% probleme la încheieturi, care nu erau legate de vreme, 13% distrofie musculară, 21% dureri de spate. Deci în urma absorbției plumbului în organism s-au putut constata probleme de digestie, constipație, oboseală cronică, anemie, polineuropatii, boli ale rinichilor, encefalopatii. La bărbați constatările negative au fost mai pronunțate din cauza consumului de alcool care a condus la o acumulare de plumb de 6 ori mai ridicată¹².

Cercetările celor doi au fost continuate, în anii următori, de prof. univ. dr. Ilie Moise și de Horst Klusch, specialist renumit în domeniul ceramicii transilvănene.

Având în vedere situația de la Corund, „Asociația Folcloriștilor și Etnografilor din Județul Sibiu” a hotărât să inițieze teste de diagnosticare a olarilor, la Horezu și pentru a oferi legiuitorilor argumente pentru niște legi de protecție pe de-o parte, iar pe de altă parte pentru a-i face pe olari conștienți de riscurile lucrului cu smalțul de plumb. Cercetarea din vara anului 2008 s-a desfășurat pe un lot de 24 olari din Horezu, județul Vâlcea, testați după simptome subiective: oboseală, nervozitate, schimbări psihice, pierderi de greutate, dureri de cap, pierderi de echilibru, probleme digestive, stări de anxietate, dureri musculare, impotență¹³.

În 7 septembrie 2010, cu ocazia celei de a 40-a ediții a

¹² Alexandru Dienes, *Studiu privind bolile olarilor* (manuscris lucrare de doctorat); prof. dr. Dorin Iosif Bardac, *Elemente de medicina muncii și boli profesionale*, Universitatea „Lucian Blaga” din Sibiu, Facultatea de medicină „Victor Papilian”, ediția a II-a revizuită și adăugită, Sibiu, 2004.

¹³ Ilina Moise, *op. cit.*, p. 85.

Târgului Olarilor de la Sibiu, la inițiativa cercetătorului Horst Klusch, olarilor din Horezu li s-au recoltat probe de sânge pentru efectuarea plumbemiei. Câțiva participanți nu au dorit să se supună analizelor deoarece se temeau că li s-ar putea interzice practicarea olăritului în cazul unor rezultate pozitive. Din 11 persoane care s-au supus, totuși, analizelor, doar 2 au avut valori normale, restul având rezultate peste 40 μ g/dl și respectiv 65 μ g/dl¹⁴. Presupunem că rezultatele analizelor sunt asemănătoare și în cazul familiilor din Horezu care nu au vrut să se supună analizelor.

Efectele plumbului asupra organismului

Saturnismul este o boală profesională provocată de intoxicația cronică cu plumb. Acesta a scăzut în Statele Unite în ultimele două decenii ca urmare a eforturilor de reducere a contaminării cu plumb, a prevenirii expunerii și a îmbunătățirii gradului de conștientizare a pericolului. Cu toate acestea, în conformitate cu Centrele din Statele Unite ale Americii pentru Controlul Bolilor, aproape jumătate de milion de copii sunt testați pozitiv cu saturnism în fiecare an. Nu există un nivel sigur de expunere la plumb. Copiii sunt deosebit de vulnerabili la intoxicarea cu plumb, care poate cauza probleme grave de sănătate: tulburări de învățare, sindrom deficit atențional, tulburări de comportament, dezvoltare încetinită, deficiențe auditive și afecțiuni renale. Există o corelație indiscutabilă între concentrația de plumb și coeficientul de inteligență. Trebuie ținut cont că cei mici au o suprafață de piele de 2,5 ori mai mare în comparație

¹⁴ Ibidem, p. 85.

*Începând din anul 2013 Academia
Americană de Pediatrie (AAP)
recomandă Screening pentru
nivelele serice de plumb la copiii cu
vârste cuprinse între 12 și 24 luni,
proveniți din medii socio-economice
devaforizate, însă ar trebui să fie
luate în considerare pentru toți
copiii.*

*Plumbul nu se poate vedea,
mirosi, gusta și nici elimina
prin fierbere. Nu se absoarbe în
organism prin piele, ci prin inhalare.*

Actualizări AAP Program de bine - Servicii
pentru copii prevenire CME / CE Stiri Autor:
Susan Londra CME Autor: Charles P. Vega,
MD, FAAFP





cu greutatea, iar pielea absoarbe ușor particulele de plumb. Copiii au, în raport cu greutatea, o respirație crescută față de adulți și preiau din aer o cantitate mai mare de substanțe toxice. Chiar dacă la copii conținutul de plumb este sub limitele critice simptomele nu sunt de ignorat. Iar analizele copiilor, care au fost sub influența plumbului (6-7 ani), au avut rezultate alarmante. Procesul de reacție al acestora s-a schimbat în raport cu plumbemia sângelui. S-a constatat o descărcare nervoasă accelerată, fapt datorat activării unor enzime ale sistemului nervos central și periferic.

Femeile care ar putea rămâne însărcinate trebuie să ia măsuri suplimentare de precauție, întrucât expunerea la plumb îi poate dăuna fătului¹⁵.

Probabil nu vom putea renunța la smălțul din plumb, dar va trebui să trecem la o ardere perfectă și la măsuri eficiente de protecție și prevenire.

Ar trebui și în România interzis smălțul de plumb la produsele realizate de olari, așa cum se întâmplă și în alte țări europene. Recomandăm fie ca arderea să se facă la temperaturi mult mai mari, fie să se renunțe la tradiție și să se folosească o nouă tehnică de smălțuire. Smălțuirea cu plumb face ca olarii să moară mai repede față de alte persoane, iar cei care consumă alimente acide, precum

¹⁵ www.medscape.org; www.babycenter.com accesat 2015.

vinul, din aceste oale ar putea avea probleme de sănătate în timp. În Europa, pe lângă smalțul ecologic folosit de olari, cumpărat din fabrici specializate, există smalțul obținut din cenușă de plante. Descrierea procedurii privind obținerea cenușii de plante pentru glazuri este rar întâlnită în studii de specialitate. În cele ce urmează vom detalia câteva metode tehnologice de obținerii a glazurii.

Cel care pornește să se folosească de aceste glazuri obținute din cenușă va urma un drum foarte complicat, deoarece este o deosebire enormă între mineralele găsite în argilă și cele din plante. Substanțele minerale ale cenușii depind de organismul plantei pe care dorim să o utilizăm, iar olarul trebuie să găsească o rețetă simplă care să se potrivească cu conținutul material al cenușii. De la materia primă până la rețetă este o întreagă școală.

Între anii 1510-1590 au apărut primele scrieri despre acest procedeu în *L'Art de Terre*¹⁶. Deși există cărți cu rețete pregătite și experimentate, o rețetă folosită într-un atelier rareori se potrivește în alt atelier. Acest procedeu conține o serie de secrete ascunse, fiind deosebit de greu să găsești echilibrul între acizii silicici, caolină și cenușă pentru a avea o topire fără greșeli.

Un olar experimentat știe că rețeta folosită este valabilă doar pentru acel an, deoarece în anul următor componența cenușii poate să fie alta. De fapt, tot secretul este în natură, care face interesantă folosirea metodei, a glazurilor obținute din cenușă, mai ales că posibilitățile de realizare sunt infinite.

Smalțul din cenușă de plante

Material publicat în *Ziarul olarilor*, nr. 2 din 2015, autori Horst Klusch și Karla Roșca

¹⁶ Bernard Palissy, *Discours admirable de l'art de terre, de son utilité, des émaux et du feu*, Geneva, 1863, IV, p. 448.

Cum colectez plantele?
Cum se obține cenușa?
Cum se ard plantele?
Care este compoziția
cenușilor?

Acest lucru depinde de dezvoltarea plantei, de felul cum aceasta preia mineralele din pământ și le transportă în frunze, procedeu care diferă la fiecare plantă. În general, o plantă în plină dezvoltare are o cantitate de fosfor bine dozată, pe când o plantă mai veche concentrează acest fosfor doar în frunzele tinere. Calciul și magneziul se găsesc în fruct, iar la pomi în scoarța acestora. În luna aprilie conținutul magneziului este foarte puternic, în timp ce în lunile august și noiembrie acesta se găsește doar în tulpinile plantelor. Fierul diferă și el de la o perioadă la alta. De aceea se consideră că cel mai bun efect îl obții dacă culegi plantele toamna.

Pentru cel care intenționează să lucreze cu această cenușă poate să culeagă plante de la marginea drumului sau din mlaștini (coada calului, papură, trestie etc.). Dacă vrei să faci cenușă din grâu, orez sau porumb trebuie așteptată perioada de treierat.

Olarul poate folosi cenușa de la fân care este foarte bună, crengile de viță-de-vie, care se pot aduna în lunile februarie și martie sau cenușa rezultată din arderea lemnului în sobă. Plantele trebuie să fie uscate complet, să fie bine spălate, în special crengile pomilor și a viței-de-vie, pentru că dacă ai un lemn de 100 kg + 1 kg pământ obții după ardere 1 kg pământ și 1 kg cenușă, ceea ce înseamnă un amestec foarte prost. Pe lângă acestea important este și locul unde le arzi, care trebuie să fie foarte curat, dacă folosești o sobă de fier să ai mare grijă să nu fie urme de rugină. Același grijă trebuie avută și pentru păstrarea cenușii. Când este gata arsă, se adună cu mare atenție, nu se zgârie cuptorul pentru a nu obține și alte minerale.

După ardere trebuie să aștepti să se răcească. Procedul următor este trecerea cenușii printr-o sită, pentru a elimina corpurile străine și pentru a obține un amestec omogen. De preferat este sita nr. 20 (dimensiunea găurilor să fie de 0,84 mm). Se recomandă ca olarul să poarte neapărat mască, să-și acopere gura și nasul, deoarece cenușa este dăunătoare. Pe urmă se spală puțină cenușă cu apă multă, așa încât substanțele solubile să se elimine din amestecul respectiv. Procedul se repetă de câteva ori, se scoate apa și se adaugă apă curată până când turnesolul nu se mai colorează în roșu sau albastru.

Cenușile care au fost spălate nu pot fi păstrate în vase de aluminiu, pentru că substanțele alcaline dizolvă moleculele de aluminiu. Substanțele alcaline nu sunt întotdeauna în formă solubilă, iar prin spălare doar aceasta se elimină. Cenușile acide, înainte de spălare, sunt măcinate, iar cele bazice primesc la măcinare adaosuri de caolin, feldspat sau cuarț necesare în formarea glazurilor.

În general, la început olarii experimentează aceste smalțuri cu cantități mici de cenușă. Pentru ardere cantitatea minimă de cenușă este de 5 kg. Cenușile pot fi și amestecate, dar pentru începători este bine să se lucreze cu un singur tip de cenușă.

Un rol dominant îl au cele șapte minerale: oxid de calciu, oxid de magneziu, oxid de natriu, oxid de potasiu, oxid de aluminiu, oxid de siliciu și oxid de fosfor.

De ce să gătim în vase de lut cu smalț ecologic? Deoarece mâncarea își păstrează în întregime gustul natural, nu își modifică culoarea și este sănătoasă. O altă particularitate mult apreciată la vasele de ceramică este insensibilitatea

Glazură fără conținut de plumb

Denumire: Ferro VTR 105

Transparent-lucios, culoare albă

*Temperatura de ardere: 980 – 1.060
grade Celsius*

Amestecul de bază pentru VTR 105:

*dolomită 50, oxid de zinc, fără
plumb 115, calciu spar 120, nefelit
sienit 138, feldspar sodium 150,
caolin 142, siliciu 285*



lor la aciditatea fructelor. Dezavantajul este că sunt foarte fragile, dar ușor și convenabil de cumpărat din târguri, unde trebuie verificate dacă sunt bine arse și smălțuite. Vasele de lut sunt inerte, nonreactive și emit o căldură de tip infraroșu, eficientă și benefică pentru gătit, fiind excelente pentru prepararea mâncărilor în suc propriu sau pentru copt.

Deși multe persoane cred că nu pot fi folosite decât în cuptor, există vase din lut, de bună calitate, care se pot utiliza și pe flacără deschisă. Se recomandă temperaturi medii de utilizare, folosindu-se și o sită metalică tip grătar între vas și flacără. Temperatura mai redusă nu constituie o problemă deoarece vasul se încălzește treptat și preia foarte bine căldura pe care o răspândește uniform și o menține.

Este îndreptățită întrebarea dacă vasele de ceramică cumpărate în secolul al XXI-lea din târgurile de olari mai au vestitul sunet al ceramicii și sunt rezistente la prepararea alimentelor? La unele vase lutul a devenit doar un suport pentru decorare, care, prin pierderea funcției lui practice-utilitare a pierdut mult și din calitate.

Era în 1848. Édouard Manet pleacă în calitate de elev pentru a deveni ofițer de marină, cu vasul Le Havre et Guadeloupe spre Brazilia. Vasul transporta printre alte mărfuri, brânzeturi de Olanda. Cu 12 zile înainte de a ajunge la Rio de Janeiro, vasul se revopsește. Căpitanul Besson, merge să-și inspecteze încărcătura și observă că brânzeturile de Olanda au început să se strice, coaja decolorându-se, datorită apei mării care a pătruns în vas. „Fiindcă ești artist, îi spuse el lui Édouard ia fă bine și înviorează puțin culoarea brânzeturilor. „Se supune prompt. Înarmându-se pentru prima dată cu o pensulă, i se pare foarte distractiv să redea brânzeturilor culoarea originală și se simte satisfăcut de ceea ce se numește „prima lui pictură”. Într-o luni, în ziua de 5 februarie, după 60 de zile de navigație neîntreruptă, Le Havre et Guadeloupe își arunca ancora în portul Rio. Brânzeturile de Olanda, abia descărcate s-au vândut imediat. Locuitorii din Rio și mai ales sclavii, s-au înfruptat cu atâta poftă încât au mâncat până și coaja. Dar iată că de câteva zile orașul este cuprins de neliniște, sunt semnalate mai multe cazuri de holeră. Autoritățile dau un comunicat pentru a liniști populația, se dau asigurări că nu este vorba decât de o intoxicație datorită abuzului de fructe crude. Dar Édouard Manet bănuiește adevărul; de asemenea și căpitanul Besson; vopseaua roșie de pe brânzeturi era fabricată pe bază de plumb.

prof. univ. dr. Dorin Iosif Bardac, *Elemente de medicina muncii și boli profesionale*, Sibiu, 2003, p. 167 a, apud Henri Perruchot, *Viața lui Manet*, Editura Meridiane, București, 1967, pp. 32-35



*Alimentația tradițională rămânească și maghiară în secolele XVIII-XIX**

„Meniul unui banchet va servi mai bine la cunoașterea problemelor umane decât descrierea evenimentelor de război, o carte de bucate mai bine decât un set de hârtii diplomatice, iar statistica produselor alimentare mai mult decât povestirea intrigilor de curte.”

Louis Bourdeau

Problemă complexă, cu multiple implicații în întreaga structură a societății, *alimentația populară* se circumscrie în ansamblul fenomenelor ce preocupă studiul etnologic al unei etnii. Alimentația a fost apreciată ca fiind unul din indicatorii semnificativi pentru a măsura gradul de civilizație al unei comunități. Modul de hrană influențează aspectele culturale și sociale, comportamentul și starea sănătății oamenilor, fiind la rândul lui influențat de ocupații, de mediul natural și de climă.

Pentru omul societății tradiționale (premoderne), hrana nu era un simplu mijloc de subzistență, ci avea sensuri de natură simbolică care țineau de ritual, credință și viață spirituală.

În secolele XVIII-XIX, alimentația celei mai mari părți a societății este tipic țărănească, fiind definită de fapt de oferta agrară și animalieră a economiei. Productivitatea redusă a economiei rurale este

* Karla Roșca, *Pâinea rituală la români. Studiu de caz – Comuna Slimnic, județul Sibiu*, dizertație de masterat, îndrumător Sorin Mitu, Universitatea Babeș-Bolyai, Cluj-Napoca, Facultatea de Istorie și Filosofie, 2002. Capitol preluat și îmbunătățit. Lucrarea a valorificat rezultatele cercetării de teren din perioada 2005-2016. Menționăm că până în prezent am continuat observațiile directe în comuna Slimnic privind alimentația tradițională.



Interior de casă țărănească, Transilvania

fotograf: Emil Fischer

factorul care marchează decisiv atât calitatea, cât și cantitatea hranei țăranului.

Modul de preparare al hranei exclude fantezia culinară în favoarea tradiției pentru că aceasta respectă oferta culinară și o raportează la necesitățile biologice. Alimentația țăranului român este determinată de predominarea cerealelor și raritatea cărnii, precum și de consumul de fructe și legume a cărei funcție este de a pune în valoare oferta naturală și de a umple golurile lăsate de primele două componente, acestea conținând vitamine și glucoză¹. Prin acest regim alimentar țăranul român al secolelor XVIII-XIX se aseamăna cu țăranul occidental al Evului Mediu, însă era aproape sincron cu cel din Europa Mediteraneană, Anglia și Franța secolului al XVII-lea.

Regiunile nordice (montane) din spațiul românesc, unde clima este mult mai răcoroasă se caracterizează printr-un consum sporit de grăsimi, însă cu cât coborâm spre sud, crește cel vegetal. Nivelul ridicat al sectorului pomicol din Transilvania, atât cantitativ, cât și calitativ, precum și preocupările pentru industrializarea fructelor sunt atestate documentar în secolul al XVI-lea.

¹ Aurelia Tița, *Fructele în alimentația poporului în zona Lăpuș – Maramureș și Zărand – Hunedoara*, în „Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei”, 1965-1967, Cluj-Napoca, 1969, p. 535.

Supa de vișine

Ingrediente:

200 g vișine
20 g zahăr brun
10 g amidon
400 ml apă
1 felie lămâie
50 ml frișcă naturală
un praf de sare
un praf de scorțișoară
5 cuișoare
vanilie
frunze de mentă
frișcă opțional

Se spală vișinele, se curăță și se scot sâmburii. Într-o oală se pune apa, se adaugă vișinele și se pun la fiert. Se azonează cu sare, praful de scorțișoară, batonul de scorțișoară, 1-2 felii de lămâie, cuișoare și miezul a 1-2 cm de baton de vanilie. Când fierbe se adaugă și zahărul. Se amestecă amidonul cu 3-4 linguri de apă până se omogenizează. Acum este momentul în care se scot feliile de lămâie, batonul de scorțișoară și cele 5 cuișoare. Se adaugă frișcă naturală (smântână dulce pentru gătit) și se amestecă în continuu până se omogenizează (durează câteva secunde). Ultimul adăugat este amidonul desfăcut. Se lasă să mai fiarbă o dată și se stinge focul. Supa de vișine se servește cu frișcă naturală bătută și/sau cu frunze de mentă. Se poate mânca rece, de la frigider sau călduță. Adeseori se servește împreună cu gris prăjit – un gris fiert cu apă sărată (ca mămăliga) din care se rup bucăți care se prăjesc în tigaie, cu unt topit, până se rumenesc. Aceste *găluște prăjite de gris* se pun pe marginea farfuriei cu supa de vișine și sunt foarte gustoase.

Supa de meré

Ingrediente:

2 l apă
400 g carne de vacă
1 morcov
1 pătrunjel
500 g mere
o jumătate lingură făină
2 linguri smântână
sare, zahăr, pătrunjel verde

Carnea, morcovul și pătrunjelul tăiate în bucăți potrivite se pun la fiert în apă rece. Între timp se adaugă și sare. Când carnea este fiartă, se strecoară. Zeama obținută se pune din nou la fiert adăugând merele curățate de coajă și sâmburi, tăiate felii. Când și acestea sunt fierte se adaugă bucățile de carne fiartă și făina desfăcută în smântână. După câteva clocote se toarnă în castronul de supă și se potrivește de zahăr. Se servește cu pătrunjel verde.



*Femeie gătind la soba cu cahle
Transilvania
fotograf: Emil Fischer*

În Țara Românească și în Moldova, Georg Reicherstorffer spunea că vinul rar se bea mai mult, în raport cu băuturile distilate din prune, țuică și rachiu din cereale. Acestea nu pătrund în obiceiurile poporului român decât în secolul al XVIII-lea². Dimitrie Cantemir a fost primul care a publicat date prețioase cu privire la răspândirea pomilor și calitatea fructelor. Fructele ocupă un loc important în export și sunt întrebuințate în secolul al XVIII-lea și pentru obținerea industrială a rachiuului, care până atunci se făcea din cereale³.

În spațiul românesc ponderea creșterii porcilor era egal răspândită la sud și nord de Carpați; exista tradiția ca fiecare familie să crească un porc și să-l sacrifice de Crăciun – cel mai important eveniment al anului, sub raport spiritual, perioada cea mai densă din punct de vedere al ritualului țărănesc.

În Muntenia întâlnim preferința locuitorilor pentru lapte acru, iaurt și brânzeturi sărate, cunoscându-se în același timp și prepararea lor. Această situație se explică prin necesitatea de conservare a lactatelor într-o climă mai călduroasă: sărarea brânzeturilor în puțină sau consumul de lapte acru.

² Ion Claudian, *Alimentația poporului român în cadrul antropogeografic și al istoriei economice*, București, 1939, p. 85.

³ Aurelia Tița, *op. cit.*, p. 532.

În Muntenia și Moldova se observă preferința pentru acrituri, față de Transilvania unde supele sunt dulci, influențate de bucătăria maghiară, exemplu: în bucătăria din Rimetea, Alba întâlnim supele de fructe⁴, carne, zarzavaturi și diferite supe cu rântaș. Odinioară Rimetea a fost un renumit centru industrial și astfel alimentația a fost influențată de familiile înstărite, întrebuițându-se prea multe condimente pentru a da gust supelor⁵.

Pentru zonele muntoase unde pomicultura era slab dezvoltată, fructele spontane aveau o importanță deosebită: murele, fragii, afinele, alunele, măceșele, păducelele. Ele se consumau crude imediat după ce se culegeau, necunoscându-se modalitatea de a se conserva⁶. În zona Lăpușului alunele se culegeau toamna, se întindeau pe pod să se usuce și apoi se păstrau într-o cofiță sau doniță⁷. În Țara Zarandului, coarnele și măceșele se uscau pe o „doscă” (scândură) în dosul casei sau al șurii, ferite de vânt și ploaie și se păstrau într-o trăistuță⁸. Erau



Femeie torcând lângă sobă
Transilvania
fotograf: Emil Fischer

⁴ În perioada 2015-2016 am cules din teren două rețete de supe de fructe pe care le reproducem în lucrarea de față.

⁵ Kozma Edith, *Mâncăruri vechi (supe) în bucătăria din Rimetea (Trascău)*, în „Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei pe anii 1957-1958, Cluj-Napoca, 1958, p. 50.

⁶ Aurelia Tița, *op. cit.*, p. 532.

⁷ *Ibidem*, p. 532.

⁸ *Ibidem*, p. 533.



folosite pentru durerile de stomac, se spălau în 2-3 ape, se fierbeau și se consuma ceaiul neîndulcit. Din măceșe uscate, păducele și felii de gutui se făceau „fierturi”, ceaiuri pentru „inimă și sânge”. Oțetul de fructe obținut prin fermentația merelor, având un gust dulce-acrișor, se întrebuița în alimentație în zilele de post, cu el se acreau supele de cartofi, de fasole sau de bureți, iar în familiile mai sărace se consuma îndoit cu apă ca un fel separat, cu mălai⁹.

În timpul postului țăranul mânca doar produse adecvate acestei perioade. S-a remarcat de către mulți medici români că țăranul postiind, se hrănește rău tocmai pe timpul când are cea mai grea muncă a câmpului, pe Postul Paștelui iar, iarna când nu lucrează mai nimica se hrănește mai bine.

Posturile sunt prevăzute de către Sinodul VI ecumenic și Canoanele Sinodului al Optulea Local de la Cartagina¹⁰. Papa Grigore le-a modificat pentru biserica catolică, admitând pentru zilele de post consumul produselor obținute de la vite și de la păsări. Dr. Ionescu-Buzău scrie în *Igiena rurală* că în Rusia împăratul a dispus ca măslinele și untul-de-lemn grecesc să se înlocuiască cu peștele rusesc¹¹.

În „dulcele iernii se mânâncă: carne de porc, cârnați, slănină, piftii, varză acră rar se întâmplă să fie la casă și vacă cu lapte, oile și găinile nu produc iarna alimente și puținele ouă le păstrează pentru Săptămâna Albă, taie câte o pasăre la sărbători, unii gătesc și fasole cu grăsime de porc, rar cartofi. În Săptămâna Albă (a brânzei) se gătește în loc de grăsime de porc, cu unt de vacă sau de oaie, capră. Se poate mânca și pește, dar de obicei peștele se mânâncă la Bunavestire și Florii, încolo până și untdelemnul este oprit. În postul Crăciunului fasolea și varza sunt principalele udături, rar castraveți murați, ceapă, dovlecei, rar magiun, nuci, alune, struguri conservați, untdelemn pentru dres, măsline, cartofi, zeamă de pâine, rar se găsesc poame de prune, mere, pere uscate”¹².

Există diferite metode de uscare a fructelor. Cel mai frecvent se întâlnește metoda uscării poamelor în cuptoarele de pâine, fie după ce se scoate pâinea, fie că se dă foc special pentru acestea și atunci cuptorul se încinge numai pe jumătate cât necesită pentru pâine. În ambele cazuri se mătură vatra cuptorului de spuză și cenușă și se aruncă acolo prune, mere și pere, direct sau în formele de pâine. Se astupă gura cuptorului și se lasă până se răcesc. Apoi, se scot, se pun pe „lese” și se mai expun la

⁹ *Ibidem*, p. 533

¹⁰ Arhid. Prof. Dr. Ioan Floca, *Drept canonic ortodox – Legislație și administrație bisericească*, vol. II, Editura Institutul Biblic și de Misiune al Bisericii Ortodoxe Române, București, 1990.

¹¹ Gheorghe Crăiniceanu, *Igiena țăranului român. Locuința, încălzăminte și îmbrăcăminte. Alimentația în diferite regiuni ale țării și în diferite timpuri ale anului*, București, 1895, p. 221.

¹² Gheorghe Crăiniceanu, *op. cit.*, p. 227.



*Familie de români în jurul mesei, Mărginimea Sibiului
fotograf: Emil Fischer*

soare câteva zile, ca să se zbicească bine. În Țara Zarandului se întâlnește și o altă formă de uscare: în „coșer” pe lese cu foc dedesubt. Se sapă o groapă în care se face foc, deasupra se așează lesele cu poame și se acoperă cu scânduri și țeale vechi spre a le feri de umezeală și a le usca înăbușit. În acest caz poamele sunt și uscate, și afumate¹³.

Un alt fel de mâncare, principala hrană a țăranului din secolul al XVIII-lea, folosită în cea mai mare parte a anului, era mămăliga alături de brânză și ceapă.

Istoricul A. D. Xenopol în *Istoria* sa scrie: „Pe timpul lui Lisimac armata lui Alexandru cel Mare este nevoită să se dea prinsă din cauza lipsei de hrană, ceea ce rar se întâmplă într-o țară agricolă și așezată, dar este îndeștul de firesc lucru în una locuită de un popor ale căruia avuții de căpetenie sunt turmele de animale”¹⁴.

„Geții din primele timpuri ale strămutării lor în Muntenia, cultivau grâul, găsindu-se grâne de către romani într-un lagăr părăsit de daci. Meiul pare a fi temelia hranei locuitorilor din Țările Române

¹³ Aurelia Tița, *op. cit.*, p. 540.

¹⁴ Apud Gheorghe Crăiniceanu, *op. cit.*, p. 185.



până adânc în timpurile moderne, când porumbul vine să înlocuiască această antică cereală”¹⁵.

„Țăranul din spațiul românesc nu era mîncăcios, ca alte neamuri, el nu ținea la mîncare, mulțumindu-se cu ce poate avea și nu râvnește la bucățica altuia când e flămînd, mînîncă ce i se dă, căci „foamea-i bucătarul cel mai bun”¹⁶.

Din secolul al XVIII-lea se regăsește printre alimente fasolea, legumă de origine americană, deoarece aceasta se cultiva printre porumb și se putea păstra foarte bine și sub formă uscată. Carnea era prezentă extrem de rar la masă, aceasta fiind justificată prin posturi 200 zile/ an.

Păsările de curte erau tăiate numai de sărbători, iar în ceea ce privește carnea de vită, aceasta nu era consumată aproape deloc, nu erau sacrificate doar dacă animalele erau bolnave.

La români s-a conturat o tradiție alimentară reflectantă cărnii de vită în raport cu Apusul Europei. Când era silit să taie o vită mare aceasta era valorificată prin vânzare, seul topit pentru săpun, iar carnea era expusă în târg.

Grâul era un aliment care deși nu era dominant a existat, dar într-o măsură mai redusă. Grâul rămâne o componentă importantă a vieții românești, pierzând odată cu secolul al XVIII-lea teren în favoarea porumbului.

Pentru cerealele păioase, sămînța reprezintă cel puțin jumătate din recoltă, dar în ceea ce privește cantitatea și potențialul energetic, porumbul oferea mult mai mult. Aceste calități s-au evidențiat în perioadele de criză, profitînd de cele două înfățișări ale sale ca aliment tradițional, putînd pătrunde alături de grâu în alimentația țărănească.

Printre rîndurile de porumb s-au introdus și legume, varza, sfecla furajeră, cartoful. Deși s-a încercat introducerea cartofului de la începutul secolului al XVIII-lea,

¹⁵ *Ibidem*, p. 186.

¹⁶ Mihai Lupescu, *Din bucătăria țăranului român*, Editura Paideia, București, 2000, p. 27.



generalizarea sa nu se va produce nici după un secol, acesta afirmându-se în occidentul Europei abia la începutul anului 1900¹⁷. Cartoful a fost dezavantajat de faptul că nu a fost cereală, nu a putut fi asimilat pâinii, deoarece partea lui comestibilă se dezvoltă în pământ, fiind asociat cu ceea ce este malefic. Era considerat necomestibil, purtător de boli, datorită aspectului tuberculilor, însă în cele din urmă a fost asimilat în timpul foametei din Transilvania dintre anii 1813-1817. După 1850, se extinde tot mai mult, cultivându-se în grădină, el nu va produce o restructurare a sistemului de cultură, în schimb încearcă să găsească locuri separate, care să fie cultivate an de an.

Alimentul cu valoare de simbol major, ce a însumat în timp esențe ale spiritualității poporului, devenind alimentul ritual și ceremonial dominant, este *pâinea*. Sub semnul pâinii viața cotidiană, dar mai ales cea de sărbătoare, a căpătat de-a lungul timpului, conotații festive și ceremoniale.

Diferențierile în alimentație se bazează nu numai pe obținerea unor produse zonale, ci și pe moștenirea tradițională din acest important domeniu al vieții materiale. Mâncărurile din copilărie, mai ales cele tradiționale, cu gusturi și mirosuri deosebite, rămân cele mai bune, fiind preparate de bunici după rețete vechi.

*

Alimentele de bază au fost aceleași, doar pregătirea lor a fost alta. Astfel, preparatele de carne, maghiare și secuiești, s-au deosebit de cele românești și săsești, fiind mult mai condimentate cu boia (édes paprika sau erős paprika) și piper. Același lucru întâlnim și la supele și ciorbele preparate la maghiari și secui, diferite de cele românești și săsești¹⁸.

Bucătăria maghiară este o sinteză a componentelor asiatice străvechi amestecate cu elemente de origine germanică, italiană și slavă. Mâncărurile specifice maghiarilor pot fi considerate un amestec al bucătăriei europene, completate cu bucate proprii poporului maghiar¹⁹. O dovadă a trecutului nomad al maghiarilor este importanța acordată cărnii (în special cărnii de pasăre, de porc și de vită) în bucătăria maghiară, precum și numărul de mâncăruri care se gătesc pe foc deschis – gulyás (gulaș), tocană sau ciorba de pește. Gulyás-ul se poate prepara ca ciorbă, gulyásleves sau ca bogrács-gulyás, adică pe vatră într-un castron special suspendat deasupra focului. Mai exact, cuvântul maghiar *bogrács* înseamnă *castron* pentru mâncăruri deasupra vetrei și conservă tradițiile

¹⁷ Fernand Braudel, *Structurile cotidianului*, vol. I, Editura Meridiane, București, 1994, p. 190.

¹⁸ Valer Butură, *Străvechi mărturii de civilizație românească*, Editura Științifică și Enciclopedică, București, 1989, p. 273.

¹⁹ <http://multiculture.ro/index.php/editorial/159-bucataria-ungureasca> accesat în 2016.



populare ale ciobanilor migratori obligați să pregătească mâncăruri consistente departe de casă. Există zeci de rețete diferite de gulyás (gulaș) provenind din toate regiunile Ungariei, însă gustul lui este întotdeauna unic, iar secretele rețetelor originale sunt păstrate cu grijă de bucătarii maghiari. Pe lângă ciorbe sau gulyás (gulaș) nu pot lipsi *csipetke* (găluște) și pâinea din grâu (*kenyér*), la fel ca și la mesele românilor.

În secolul al XV-lea, regele Matei Corvin și soția sa napolitană, Beatrice de Aragon, au introdus noi ingrediente și condimente, precum usturoiul și ceapa, fără de care nu ne putem închipui adevărata bucătărie maghiară actuală²⁰. Mai târziu, în bazinul Ungariei și în Transilvania s-au stabilit numeroși sași, armeni, italieni, evrei și sârbi, aducând cu ei propriile rețete. În perioada ocupației otomane au fost adoptate elemente ale bucătăriei străvechi turcești, printre care se numără dulciurile, prăjitura denumită *bejgli*, vinetele, ardeii umpluți și sarmalele, denumite *töltött káposzta*. Bucătăria maghiară a fost influențată și de bucătăria austriacă datorită Imperiului Austro-Ungar. Mâncărurile și metodele de preparare a acestora au fost, în multe cazuri, împrumutate din bucătăria austriacă și invers. Gastronomia maghiară actuală prezintă o mare diversitate la nivel regional, ceea ce promite nenumărate satisfacții călătorului pasionat de gastronomie. Ne putem convinge de acest lucru vizitând părțile nordice ale Câmpiei Maghiare. De aici provine cea mai cunoscută mâncare, *gulyásleves* (supa de gulaș). Gulașul original este o supă consistentă și condimentată, pentru care cea mai potrivită carne este cea a surei de stepă maghiară. Câmpia Maghiară este locul de naștere și al *clătitelor de Hortobágy*, clătite delicioase umplute cu carne de vițel, mâncare ce în prezent se servește ca aperitiv. Aici putem menționa și *slambuc*-ul, o mâncare gătită la foc deschis din cartofi și tăiței, aromatizată cu slănină. Regiunea se mândrește cu cele mai gustoase prune (*Szatmár*) și mere (*Szabolcs*) din Ungaria, așa că oamenii din Câmpia Maghiară nu duc lipsă nici de pălinci deosebite. În partea sudică a Câmpiei Maghiare se cultivă unele dintre cele mai apreciate legume din țară: ardeiul iute de Szeged, ceapa de Makó, ardeiul gras de Szentes și usturoiul de Bányai. Două dintre cele mai renumite tipuri de cârnați ungurești se prepară tot în această zonă: de Gyula și de Csabai.

Maghiarii au moștenit rețete pentru desert și amestecuri dulci din toată Europa. *Galuska Somlói* este un cozonac care conține sos de rom, cremă de vanilie și sirop de ciocolată. *Torta Dobos* este un alt cozonac stratificat cu pastă de ciocolată și glazurat cu caramel și nuci. De asemenea, dintre dulciuri enumerăm gogoșile, clătitele, ștrudelele și alte produse de patiserie dulci și prăjituri, care au

²⁰ Informații culese din teren, Békéscsaba, Ungaria, iulie 2016.

Cârnații Csabai

Locul de unde cârnații Csabai au primit denumirea poate da ușor impresia că doar cârnații preparați de populația din zona Békés pot fi numiți „csabai”. Totuși nu este așa. Secretul cârnaților Csabai constă în primul rând în modul de preparare și în ingredientele și condimentele folosite. Cârnații preparați în Medgyesegyháza și Ambrózfalva, ambele localități situate în regiunea Békéscsaba și formate de coloniști originali din Békéscsaba, pot fi de drept numiți „csabai” ca și cei preparați în orașul după care au fost denumiți. De fapt se pot face cârnați Csabai oriunde în Ungaria sau în lume dacă „produsul” respectă criteriile cârnaților Csabai. Trebuie de asemenea menționat că deși populația din Békéscsaba prepară atât cârnați subțiri, cât și groși, cârnațul Csabai de obicei este gros preparat în principal pentru consumul pe timp de vară. Caracteristicile cârnaților Csabai depind de un număr de factori, precum vârsta porcului din care se produce, calitatea și cantitatea pe care o are boiaua de ardei roșu și proporția folosită față de celelalte ingrediente, lemnul folosit pentru afumat și modalitatea de depozitare a cârnaților. În general, se poate spune că în Békéscsaba, câte case sunt, atâtea cârnați! Totuși, există câteva criterii fundamentale pe care toți cârnații Csabai trebuie să îi îndeplinească. În primul rând, autenticitatea cârnaților constă în faptul că trebuie produși exclusiv din carne de porc. Nu se acceptă adăugarea nici unui alt fel de carne. Totuși, carnea trebuie să provină din variate părți ale unui porc îngrășat, precum picioare, coaste, cotlet, în caz contrar cârnații vor fi prea grași sau prea slabi. Astfel, contrar mezelurilor, nu este necesară adăugarea de

grăsime suplimentară pentru cârnații Csabai. Rețetele vechi pentru cârnații Csabai prevedeau intestine de porc, de exemplu rect și o bucată lungă de aprox. 1.5 m de colon (denumit „kuláré”). Prin aceasta se asigură păstrarea unei caracteristici prețioase a cârnaților Csabai și anume suculența. În acest fel cârnații nu vor fi uscați, chiar dacă au un an vechime. Un condiment cheie al cârnaților Csabai este boiaua de ardei roșu. Deși, pe lângă boiaua de ardei roșu și sarea, chimenul și usturoiul sunt de asemenea ingrediente de bază, nici sarea, nici chimenul, nici usturoiul, nu trebuie să fie prea evidente, pentru că se pot acoperi unul pe altul. Astfel, aceste condimente trebuie să fie în armonie unul cu celălalt – culoarea, gustul și iuțeala picantă pe care o are boiaua de ardei roșu joacă rolul principal. Boiaua de ardei roșu iute este un ingredient indispensabil, deoarece cârnații Csabai autentici trebuie să fie picanți, sau cel puțin destul de picanți. În același timp, édesnemes (un tip de boia de ardei roșu) este de asemenea necesar, deoarece conferă culoare cărnii. Culoarea specifică este un roșu aprins; nu este niciodată gălbui sau fără culoare. Afumarea dă o savoare specială cârnaților Csabai. Demult se foloseau pentru afumat în hornuri deschise paie sau tulpini de porumb. Astăzi, se folosește rumeguș de fag sau știulete de porumb. Nu este niciodată sfărâmicios sau uscat. Este un cârnat succulent, picant, iute și de culoare roșu aprins delicat cu un ușor gust de afumat. Rețeta secretă: ingrediente: 10 kg de carne mixtă de porc (picioar, coaste, spate, coaste slabe) și ceva slănină dacă nu este destulă grăsime; 200 g de boia de ardei roșu de casă; 50 g de boia de ardei roșu iute de casă; 240

g de sare grunjoasă; 30 g de usturoi mărunțit fin și 20 g de semințe de chimen. Perioada cea mai prielnică de a produce cârnații groși Csabai este înaintea sărbătorile de iarnă, când este destul de rece. Porcul este tăiat dimineața devreme. Acesta este pârlit pentru a înlătura părul, spălat și tranșat, apoi se așează pe o masă de măcelar, într-o cameră specială. Carnea se deosează și se macină cu mașina manuală de măcinat cu sita cu găuri de 6 mm diametru. Condimentele enumerate mai sus sunt adăugate când carnea este caldă, apoi este bine frământată. (Carnea caldă are o capacitate de aderare mai bună și este mai fermă în textură.) După ce toate ingredientele au fost bine amestecate, carnea este scoasă afară și întinsă pe o masă curată într-un strat de 10 cm grosime. Când carnea s-a răcit este din nou dusă înăuntru și introdusă în intestine de porc utilizând o mașină de umplut cu o duză de 10 sau 20 mm în diametru echipată cu un tub de umplere.

Cele două terminații ale cârnaților sunt legate în așa fel încât fiecare cârnat poate fi atârnat pe o tijă separată pentru afumat. Apoi tijele sunt plasate pe rafturi de mezeluri în câmară. Trebuie să existe un flux constant de aer în câmară, iar temperatura nu trebuie să fie mai mare de 6 grade Celsius. După două zile în câmară, cârnații sunt duși la afumătoare sau atârnați într-un horn deschis. Afumatul lent, mocnit cu rumeguș de fag durează șase zile. Temperatura nu trebuie să fie mai mare de 12 grade Celsius. Odată afumați, cârnații se depozitează în câmară unde sunt lăsați să se usuce la 18 grade Celsius. Pentru a deveni delicioși, cârnații Csabai groși de casă au nevoie de aproximativ trei luni de păstrare.

Rețetă culeasă, în octombrie 2015, de Karla Roșca la Festivalul Cârnaților de la Békéscsaba



Festivalul Cârnaților de la Békéscsaba (Csabai Kolbászfesztivál Békéscsaba), 2016

devenit parte integrantă a bucătăriei maghiare. În materie de băuturi, maghiarii sunt cunoscuți pentru rachiul cu parfum de fructe și extrem de tare numit *palincă*, revendicat și de români, completat de lichioruri și biteruri ce ajută corpul să digere marile festinuri culinare maghiare. *Vinurile de Tokaj* sunt cel puțin la fel de faimoase, făcute din struguri copți până la stafidire și servite cu precădere la desert.

*

Alimentația tradițională este o realitate concretă (știință), dar și un mit. Știința și mitul au exprimat două forme, oarecum complementare, de inteligibilitate: una căutată și celaltă impusă²¹. Aceeași funcție cognitivă – căutarea adevărilor profunde, a celor ascunse – apropie, încă o dată, mitul de știință²². Mitul e o realitate diferită de fabulă sau legendă mai ales din cauza caracterului său veridic și nu fictiv²³. Nu e vorba de ceva inventat de povestitor, ci realitatea unor fapte concrete, petrecute efectiv. Îndeplinește o funcție etiologică și relatează cum a



²¹ Georges Gusdorf, *Mit și metafizică. Introducere în filosofie*, traducere de Lizuca Popescu-Ciobanu, Adina Tihi, Timișoara, Editura Amacord, 1996, p. 127.

²² Lucian Boia, *Pentru o teorie a imaginarului*, București, Editura Humanitas, 2000, p. 41.

²³ Monique Segré, *Mituri, rituri, simboluri în societatea contemporană*, traducere de Beatrice Stanciu, Timișoara, Editura Amacord, 2000, p. 56.



apărut ceva, cum a devenit lumea ceea ce este²⁴. Adună faptele, le aranjează, dezvăluie ascunzând și își propune să legitimizeze o anumită situație, făcând-o ocupată de o vastă entitate socială.

Istoria continentului european este marcată de un intens proces de schimburi culturale. În confruntarea cu modelul cultural străin – confruntare prilejuită de călătorii comerciale ori de studiu, de migrația grupurilor etnice ori de războaie, de conviețuirea mai multor etnii în același spațiu geografic – s-au intensificat mecanismele autodefinirii culturale. S-au clarificat astfel granițele culturale între „propriu” și „străin”. Asemenea mecanisme au generat, în timp, un comportament alimentar cu specific etnic și regional, dispunând de o paletă emblematică și simbolică, pusă în slujba diferențierii culturale – „după ceea ce mănâncă cunoști neamul!”.



MORARUL NEGRU

*În loc de mâini avea lopeți
și-n loc de ochi numai scaieți.*

*Pe umărul tăcut al nopții
morarul mulge zorile.*

*Din trupul lui de piatră
cresc, una după alta, morile,
și macină și-nvârt pe dos
timpul nostru doar piele și os.*

*Și nici nu simți
că îți sugrumă somnul între șoaapte
morarul surd al miezului de noapte.*

Din stufăriș apare, despletită, dimineața.

*E deja mâine
și, în sfârșit, se lasă ceața.*

Borco Ilin







*secrețe din
bucătăria oțarului*



TOCANA OLARULUI

Túri András, Kecskemét, Ungaria, 2015

Mod de preparare:

Slămina afumată se taie cubulețe și se topește. Se scot jumările din untură (se pot mânca cu pâine prăjită), călim ceapa roșie tăiată mărunt cu puțin usturoi, apoi adăugăm, peste ceapă, carnea tăiată fâșii, o condimentăm cu sare și o înăbușim până când apa se evaporă, iar carnea devine fragedă. Dacă e nevoie se poate adăuga puțină zeamă de supă, în funcție de câtă apă a lăsat carnea. Adăugăm roșiile, condimentăm cu piper, chimen măcinat, măghiran și/sau cimbrisor. Când carnea este aproape gata, adăugăm morcovul și pătrunjelul tăiați fâșii. Lăsăm totul la fiert. În final adăugăm ciupercile, pe care, în funcție de soi, le fiebem doar câteva minute. Ca și garnitură se servește cu mămăligă, preparată din 1 kg făină de mălai.



Ingrédiente:

3 kg pulpă de porc
200-250 g slănină afumată
1 kg ceapă roșie
1 kg morcovi
500 g pătrunjel rădăcină
500 g ciuperci
usturoi
roșii proaspete sau piure
zeamă de supă (eventual
bază pentru mâncăruri)
chimen, măghiran, cimbrisor
sare și piper
1 kg mălai

Timp de pregătire: 120 de
minute la foc deschis

Vin recomandat: sec sau rose

Dacă l-a copt, l-a și gătit!

Olarii sunt singurii meșteșugari care pot găti în vasul pe care l-au ars. În primul rând ei „coc” (ard) vasul, după care gătesc în el. Toată lumea știe că pentru o mâncare bună nu sunt necesare doar ingrediente proaspete, ci este important și un vas bun, mai ales dacă ne dorim să coacem, să gătim în vas de ceramică. În acest caz nu trebuie să fim atenți doar la forma și decorul vasului, ci și la materia primă din care a fost făcut (dacă rezistă bine la foc, dacă nu are substanțe nocive pentru organismul uman pe suprafața de gătit etc.). De aceea vasul trebuie să îl cumpărăm doar de la olarul care poate garanta pentru informațiile enumerate mai sus.

Cum se pregătește tocană olarului?

1. Trebuie gătită în vas ceramic.
2. Pregătirea ingredientelor necesită tot atâta răbdare și atenție, cât producerea, arderea și decorarea unui vas ceramic.
3. Există multe centre de olărit care folosesc materia primă și tehnica decorării specifice; așa și mâncarea pregătită trebuie variată cu ingredientele (carne, condimente) și eventualele garnituri specifice zonei.

De la ce este tocană... tocană?

Pentru a pregăti tocană lucrul cel mai ușor, însă și cel mai greu, este că se poate prepara. Totuși, sunt câțiva pași ce trebuie urmați:

- la tocană carnea se taie perpendicular pe fibră, cât grosimea unui creion, în fâșii de 4-6 cm;
- lucrul fundamental, care face diferența între tocană și *pörkölt*, este că la tocană carnea se înăbușește pe ceapă roșie;
- în loc de boia, preparatul se condimentează cu mult piper, măghiran și/sau cimbrisor.



MÂNCARE DE LEGUME DIN PROVÂNCE (*Próvance râtatult főztünk*)

Nagyné Török Zsóka, Tiszafüred, Ungaria, 2013



Mod de preparare:

Ceapa se căleşte în untură până devine sticloasă. Se adaugă legumele tăiate cubulețe (vinete, dovlecei, roșii și ardei roșu) și se condimentează cu busuioc, sare și piper. Se servește cu pâine prăjită.

Ingrédiente:

untură
ceapă
vinete
dovlecei
roșii
ardei roșu
busuioc
sare și piper

PUI CU TARHON

Molnár János, Tata, Ungaria, 2013



Mod de preparare:

Se prăjește carnea de pui în ulei. Se adaugă frunze de tarhon proaspete, leuștean și pătrunjel verde tăiate mărunt. Se condimentează cu sare și piper.

Ingrédiente:

500 g carne de pui
tarhon
leuștean
pătrunjel
sare și piper



GULAȘ CU CÂRNE DE PUI

Maria și Gábor Leș, Bodony, Ungaria, 2013

Ingrédiente:

3 kg carne de pui
slănină
morcovi
cartofi
pătrunjel rădăcină și frunze
mărar, frunze de țelină
boia de ardei
tarhon
sare și piper

Mod de preparare:

Se călește ceapa cu slănină, boia de ardei iute și dulce, cca. 10 min. Se pune apoi carnea de pui prăjită separat. Se adaugă apă și condimente (sare, piper). Când mâncarea începe să fiarbă se pun zarzavaturile tăiate cubulețe (morcovi, pătrunjel), cartofii, frunzele de pătrunjel verde și tarhonul.



CÂRNE PRĂJITĂ DE PUI CU AFINE

Molnár János, Tata, Ungaria, 2013

Ingrédiente:

2 kg carne de pui
1 kg afine
muștar Dijon
rozmarin
sare și piper

Mod de preparare:

Se prăjește carnea de pui în ulei. Se adaugă afine, muștar Dijon și rozmarin.



SARMALE CU PĂSAT ȘI HRIBE

Vasile Chira, Baia Mare, România, 2013



Mod de preparare:

Varza se opărește în apa în care s-au adăugat 2 linguri de oțet, sare, boabe de piper negru, o frunză de dafin și o crenguță de cimbru. O felie de slănină afumată se taie mărunț și se pune la călit împreună cu 2 cepe și 1 ardei roșu tăiate mărunț. Se adaugă hribii spălați și tăiați și se călesc până se evaporă apa lăsată. Se adaugă în final 2 câni de păsat spălat și scurs bine și 150 ml suc de roșii. Se condimentează compoziția cu sare, piper, boia de ardei și mărar verde tocat. Se ia cu lingura din compoziție și se înfășoară într-o frunză de varză, apoi și se așează sarmalele în oala de lut. Se acoperă totul cu apă, suc de roșii și o crenguță de cimbru. Se fierb la foc mic.

Ingrédiente:

1 varză albă
2 lingură oțet
frunze dafin, cimbru uscat
1 buc. slănină afumată
2 cepe
1 ardei roșu
500 g hribi
2 câni păsat
150 ml suc de roșii
boia de ardei dulce
mărar
sare și piper negru boabe





CEAFĂ ȘI CIOLAN AFUMAȚ LA CUPTOR

Csibi Csaba, Borla, România, 2013

Ingrédiente:

1 kg ceafă de porc
1,5 kg ciolan afumat
cartofi
200 ml bere
ulei
frunze de pătrunjel
sare și piper

Mod de preparare:

Se condimentează ceafa de porc cu sare și piper. Se pune uleiul la încins într-o oală. Se adaugă carnea și ciolanul afumat. Peste carne se pun 200 ml de bere și se lasă la fiert. Când carnea devine moale, se ia capacul de pe oală și se pune să se coacă, în cuptor. Se servește cu cartofi fierți condimentați cu sare și piper, peste care se presară pătrunjel verde.



TOCĂNIȚĂ DIN CARNE DE PORC CU MUȘTAR (*Mústárós pecsenye bográcsban*)

Farkas Gábor și Anikó, Mezőmegyer, Ungaria, 2013



Mod de preparare:

Ceapa, tăiată în rondele, se căleşte la foc mic, în untură. Se adaugă carnea condimentată cu măghiran, cimbrisor, busuioc, piper negru și sare. Se lasă la fiert, acoperite, pentru 6-8 minute. După ce carnea s-a înmuiat bine, se adaugă ciupercile tăiate în felii subțiri și vinul roșu. Separat, se prepară dresătura: se amestecă smântâna cu câteva linguri de muștar și făină. Se toarnă peste carne și se mai lasă totul la fiert câteva clocote.

Ingrediente:

800 g pulpă de porc
2 cepe
200 grame ciuperci
200 ml vin roșu sec
200 ml smântână
untură
făină
muștar
măghiran, cimbrisor, busuioc
sare și piper negru





GULAȘ UNGURESC CU FAȘOLE BOABE ȘI CIOLAN AFUMAT (*Bab gulyás*)

Enikő și Mihály Ilyés, Corund, România, 2013

Ingrédients:

500 g fasole
500 g carne de porc
1 ciolan afumat
untură
2 cepe
2 roșii
2 ardei kapia
2 morcovi
1 pătrunjel
usturoi
boia de ardei dulce și iute
100 g făină
1 ou
frunze de pătrunjel
sare și piper
50 ml apă

Mod de preparare:

Cu câteva ore înainte de fierbere trebuie să lăsăm fasolea la înmuiat în apă, iar atunci când începem pregătirile pentru gulaș, o punem la fiert.

Curățăm și tocăm mărunt ceapa, usturoiul și ardeii. Tăiem morcovii, pătrunjelul și roșiile în bucăți mici, carnea în cubulețe, iar ciolanul pe jumătate. Într-un vas cu untură punem ciolanul afumat și bucățile de carne la prăjit, până devin crocante. Lăsăm totul pe foc până când ceapa se înmoaie. Adăugăm peste carne morcovii, roșiile și pătrunjelul și îi călim până scade apa. Adăugăm boia de ardei dulce sau iute și turnăm apă în oală (cantitatea depinde de cât gulaș dorim ori de cât de mare e oala în care gătim mâncarea). Când începe să clocotească adăugăm fasolea înmuiată și fiartă (nu mai avem nevoie de mult timp de fierbere pentru că fasolea este deja fiartă). Între timp pregătim ingredientele pentru găluște din făină, ou, sare și 50 ml de apă; trebuie să obținem un aluat moale, dar consistent, pe care îl adăugăm în gulaș. Lăsăm să mai dea câteva clocote și luăm de pe foc.

La final presărăm frunze de pătrunjel tocate fin.

SUPĂ-GULAȘ ALFÖLDI

Mathe Iuliu și Ambrus Zalán, Sighișoara, România, 2014



Mod de preparare:

Toate ingredientele se pregătesc dinainte. Carnea se spală și se taie în cubulețe. Uleiul sau untura de porc se pune la topit pe foc într-o oală. Se călește ceapa tăiată mărunt până devine aurie. Se adaugă carnea care se prăjește puțin, apoi se toarnă apă numai cât să o acopere. Se adaugă roșiile tăiate în patru și ardeii tăiați. Prin fierbere pulpa roșiilor se zdrobește și piețița se ridică la suprafața preparatului, de unde se scoate cu o lingură de lemn. Când carnea este fiartă pe jumătate se pun morcovii tăiați rondele, gulia și păstârnacul tăiate cuburi. Totul se acoperă cu apă. Când compoziția este aproape gata se adaugă cartofii curățați și tăiați și se umple oala cu apă. Cât timp cartofii sunt încă tari se presară sare, piper și condimente după gust. Când cartofii sunt aproape fierți se adaugă găluște de casă (*csipetke*), nu foarte multe pentru că se umflă puțin. La final se adaugă cuburile Knorr de vită, boiaua și chimenul, frunzele de pătrunjel tăiate mărunt și dacă mai este nevoie sare. Se servește lângă un ardei iute.

Mod de preparare găluște de casă (*csipetke*):

Se face un aluat din 1 ou, făină și puțină sare; se framântă bine și se lasă câteva minute deoparte. Apoi aluatul se rupe, prin ciupire, în bucățele mici care se trec prin făină, ca să nu se lipească între ele.

Ingrediente:

500 g – 1 kg carne de vită (se poate folosi pulpă de porc și puțin piept deoarece la ceaun fierbe mai repede decât carnea de vită)
2 cepe mari
3-4 căței de usturoi
2-3 roșii
2 ardei grași (unul roșu și unul verde)
3 morcovi
1 păstârnac
1 gulie
3-4 cartofi
3-4 cuburi Knorr de vită (opțional, dacă folosim carne de porc)
boia de ardei, vegeta, chimen după gust
frunze de pătrunjel verde
ulei sau untură de porc
găluște de casă (*csipetke*) sau melcișori
sare și piper



TOCĂNIȚĂ DE CIOLAN DE BÉKÉSCSABA

Farkas și Anikó Gábor, Mezőmegyer, Ungaria, 2014

Ingrédiente:

1 ciolan
4 picioare de porc
500 g pulpă de porc
2 cepe
slănină
untură
usturoi
boia de ardei
roșii
2 ardei
500 g ciuperci
pătrunjel verde, măghiran
sare și piper

Mod de preparare:

Prăjim slăcina și adăugăm, la călit, ceapa tăiată mărunt. Adăugăm usturoiul și boiaua de ardei. Punem ciolanul și picioarele de porc. Adăugăm pulpa de porc tăiată cubulețe și lăsăm totul la fiert. Apoi adăugăm o lingură de sare, puțin piper și măghiran. Când este gata punem roșiile și ardeiul și lăsăm, din nou, la fiert. Când carnea este moale, adăugăm pătrunjelul verde tăiat mărunt.



GULAȘ DIN CARNE DE VITĂ CU FAȘOLE ROȘIE BOABE ȘI VARZĂ MURATĂ

Maria și Gábor Leș, Bodony, Ungaria, 2014



Mod de preparare:

Ceapa se călește în ulei cu boia de ardei dulce și carnea tăiată în bucăți. Se condimentează cu sare, piper și tarhon uscat. După câteva clocote se adaugă varza murată tăiată fâșii. Când varza și carnea sunt fierte se pun zarzavaturile tăiate mărunt și măghiranul. Fasolea roșie boabe se introduce când zarzavaturile sunt fierte. Dacă fasolea nu este din conservă, se fierbe separat și se toarnă apoi în oală. Din făină și zeama de supă se face o dresătură ce se toarnă în gulașul care fierbe. Se poate servi cu smântână.

Ingrédiente:

3 kg carne de vită
400 g fasole roșie boabe
1 varză murată
3 cepe
boia de ardei dulce
tarhon
morcovi
pătrunjel rădăcină
4 cartofi
măghiran
smântână
sare și piper





PĂPŘICAȘ DE PUI (Csirkepaprikás)

Rita Harangozó, Marcali, Ungaria, 2014

Ingrediente:

1 kg carne de pui
usturoi
2 cepe
roșii
2 ardei
boia de ardei
chimen
untură sau ulei
sare și piper

Mod de preparare:

Se topește ceapa în untură. Se ia de pe foc pentru câteva minute, se adaugă boiaua de ardei, carnea de pui și apă până când se acoperă totul. Când clocotește se adaugă ardeii și roșiile și se fierb împreună. Se condimentează cu sare, piper, chimen.



SCHLAMBUC (Slambuc)

Nagy Miklós, Tiszafüred și Farkas Anikó, Mezőmegyer, Ungaria, 2014



Mod de preparare:

Se prăjește slănină. După ce este gata se scoate din oală, iar în untura rămasă se călește ceapa și apoi se pun pastele. Se adaugă cartofii, condimentele, piper și sare, puțină apă și se lasă la fiert până se evaporă apa. Important este că la acest fel de mâncare nu se amestecă cu lingura, ci se „aruncă” tot timpul oala ca să nu se prindă de fund.

Ingrédiente:

slănină
ceapă
paste făinoase
cartofi
condimente
sare și piper





CIULAMA DE CIUPERCÎ DE PĂDURE

Vasile Chira, Baia Mare, România, 2014

Ingrediente:

ciuperci (gălbiori, hribi)
ceapă
1 ardei gras galben
1 ardei kapia
pătrunjel rădăcină
smântână
frunze de pătrunjel
sare și piper
1 kg mălai

Mod de preparare:

Se curăță ceapa, se taie mărunț și se prăjește în uleiul bine încins până se înmoaie. Se adaugă ardeiul galben și ardeiul kapia tăiați felii, pătrunjelul rădăcină tăiat și se călesc împreună cu ceapa câteva minute. Apoi se adaugă ciupercile curățate, spălate și tăiate. Se fierb până scade zeama lăsată de ciuperci. Se adaugă în sosul rămas o dresătură din făină și smântână și se lasă la fiert. La sfârșit se presară verdeață tocată și se potrivește de sare și piper. Ciulamaua se servește cu mămăligă caldă.



SUPĂ DE PRINS FLĂCĂII (Legényfogólevés)

Nagyné Török Zsóka, Tiszafüred, Ungaria, 2014



Mod de preparare:

Se curăță ceapa și zarzavatul, se taie cubulețe și se călesc în ulei sau untură. Se adaugă carnea tăiată în bucăți și se toarnă apoi apă. Când carnea și zarzavatul sunt fierte se pun cartofii curățați și tăiați cubulețe, mazărea și ficatul de pui. Se mai pot adaugă și găluște făcute dintr-un ou și făină. Când toate sunt fierte se pune smântâna și se presară pătrunjel verde și tarhon, sare și piper. După ce s-a luat de pe foc se acrește cu zeamă de lămâie.

Ingrédiente:

1 kg piept de pui
1 ceapă roșie
400 g morcovi
400 g pătrunjel rădăcină
500 g ficat de pui
400 g mazăre
cartofi
lămâie
tarhon
pătrunjel verde
2 ouă
făină
smântână
sare și piper





GULAȘ CU CARNE DE PORC

Leș Gábor, Bodony, Ungaria, 2014

Ingrêdiente:

1 kg carne de porc
50 g slănină
3 cepe roșii
5-6 cartofi
4-5 morcovi
½ țelină mare
1 roșie mare
1 ardei verde
frunze de țelină, frunze de
pătrunjel
5-6 căței de usturoi
boia de ardei dulce sau iute
chimen
sare și pipe

Ingrêdiente pentru csipetke:

2 ouă
2 linguri de apă
160 g făină
sare

Mod de preparare:

Carnea de porc se porționează, se taie cubulețe. Într-o oală mare de lut se topește slăcina, se adaugă ceapa tocată mărunt și se călește ușor, fără să o prăjim. Se adaugă carnea și se prăjește pe toate părțile câte un pic, apoi se adaugă condimentele. Se amestecă și se toarnă apă. Mare atenție la boia să nu se ardă pentru că își pierde culoarea frumoasă, se face maro și devine amară. Se fierbe totul 3-4 ore pe vatră deschisă, adăugând câte o cană de apă pentru completare. Cel mai bine este să se acopere oala cu un capac și să se gătească la foc mediu spre mic. Până fierbe carnea pentru gulaș se curăță zarzavaturile și cartofii. Roșia se opărește 20 de secunde în apă fierbinte și se decojește, se taie cubulețe și se adaugă la gulaș împreună cu zarzavaturile. Usturoiul se dă prin presă sau se toacă mărunt și se adaugă la sfârșit.

Între timp se pot pregăti *csipetke*. Aceste găluște de făină sunt foarte practice pentru că se pot păstra în cutii de carton. Gulașul se mai fierbe cu *csipetke* 15 minute, după care se ia capacul de pe oală și se lasă la odihnit 20-30 de minute. Înainte de servire se presară pătrunjel verde tocat.

SIRENE PO SHOPSKI ÎN VAS MIC

Rositsa Bineva și Veselin Damyanov, Gabrovo, Bulgaria, 2014



Mod de preparare:

Se unge vasul ceramic cu unt și se pun în straturi brânza și roșiile tăiate în cubulețe. Compoziția se introduce la cuptor, la 200 de grade Celsius. După 20-30 de minute se scoate vasul și se adaugă deasupra preparatului 1 ou întreg bătut. Se introduce din nou în cuptor pentru 10 minute. La final se pun condimente, ardei iute și frunze de pătrunjel.

Ingrédiente:

brânză tip Shopski
roșii
unt
ouă
ardei iute
frunze de pătrunjel
sare și piper





TOCĂNIȚĂ DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI NAȚUR

Túri András, Kecskemét, Ungaria, 2015

Ingrédiente:

4 kg carne de vită (pulpă)
1 kg ceapă roșie
500 g roșii
500 g ardei gras
150 g untură de porc
chimen
praf de ardei (boia)
3-4 cartofi
sare și piper

Mod de preparare:

Cartofii se fierb întregi în apă cu chimen. Se taie mărunț ceapa roșie și se căleşte în untură. Se adaugă carnea de vită tăiată în cuburi mici și se fierbe în suc propriu. Când carnea este fiartă pe jumătate se pun roșiile și ardeii tăiați felii, sare și piper. Dacă este cazul se mai adaugă puțină apă, iar la final se condimentează din belșug cu praf de ardei. Se servește cu garnitură de cartofi natur și ardei iute. Ca murătură recomandăm castraveții de Kecskemét de la nevasta lui Túri.



GULAȘ DE BORLA (Borla Gulyás)

Csibi și Márta Csaba, Borla, România, 2015



Mod de preparare:

Se călesc în ulei 2 cepe tăiate julien și carnea tăiată cubulețe. Se acoperă totul cu apă și se lasă la fiert. Se pune sare și piper. Se adaugă ardeiul, boiaua de ardei dulce, morcovii, pătrunjelul rădăcină, roșiile tăiate felii și un pic de pastă de gulaș picantă. Când carnea este moale, punem cartofii tăiați cubulețe și lăsăm să fiarbă împreună.

Ingrédiente:

3 kg carne de porc sau de vită
2 cepe
morcovi
ardei
boia dulce
pătrunjel rădăcină
roșii
pastă de gulaș picantă
4-5 cartofi
ulei
sare și piper





GOGOȘI CU GEM (Bukta)

Csuporné Zsuzsa, Budapesta, Ungaria, 2015

Ingrédiente:

1 kg făină
0,5 l lapte
4 ouă
250 g margarină
zahăr
1 praf de sare
1 plic zahăr vanilat
1 plic drojdie uscată
gem sau dulceață de prune
sau fructe de pădure

Mod de preparare:

Se amestecă toate ingredientele și se face un aluat care se lasă la dospit. Se întinde și se porționează aluatul în pătrate mici. În mijlocul fiecărui pătrat de aluat se pune gemul. Gogoșile astfel obținute se aranjează în vasul ceramic, una lângă alta, și se introduc la cuptor.



SARMALE CU VARZĂ DULCE SAU VARZĂ ACRĂ

Maria și Gábor Leș, Bodony, Ungaria, 2015



Mod de preparare:

Varză dulce:

Se ia o varză cu foi mari, se curăță cotorul, în interiorul căruia se pune sare. Se pune într-o oală cu apă și se fierbe pentru 10 minute. Se scoate din oală și se desfac frunzele. Se amestecă ingredientele și se umplu foile de varză, care se așează în oală. Se adaugă bulion și mărar. Din făină, ulei, boia de ardei și apă se face un rântaș care se toarnă peste sarmale și se mai dă o dată în clocot.

Varza murată:

Dacă varza este sărată, se lasă în apă cu o zi înainte, apoi se taie foile de varză și se formează sarmalele care se așează în oală la fel ca cele cu varză dulce. Deasupra se pune un ciolan afumat tăiat bucăți și se presară cimbrisor de câmp. Deasupra se adaugă rântașul (vezi modul de preparare la sarmalele cu varză dulce).

Ingrédiente:

1 kg carne tocată de porc și
de vită
1 ciolan afumat
1 varză mare dulce sau una
murată
făină
cimbrisor de câmp
250 g orez
ceapă
boia de ardei
bulion
ulei
mărar





SUPĂ DE CARNE

Márta și Csibi Csaba, Borla, România, 2015

Ingrédients:

1 pulpă de porc
500 g morcovi
300 g pătrunjel rădăcină
1 ardei gras
3 cartofi mari
tăitei de casă
vegeta
sare și piper

Mod de preparare:

Se taie pulpa de porc și se pune la fiert în apă. Când carnea este fiartă se adaugă morcovii și pătrunjelul tăiați bucăți mici. Se pune sare, piper, un pic de vegeta, ardeiul gras și cartofii mari tăiați cubulețe. Când supa este gata se adaugă tăiteii de casă.



AFUMĂTURĂ CU VARZĂ MURATĂ ȘI FASOLE (Káposztás bab)

Farkas Gábor și Anikó, Mezőmegyer, Ungaria, 2015



Mod de preparare:

Se căleşte ceapa în 3 linguri de untură și se adaugă restul ingredientelor stratificat: un rând de bacon, unul de varză murată, unul de ciolan afumat și cârnați, unul de fasole boabe. Fasolea boabe se fierbe separat. Când s-au fiert toate se adaugă o dresătură din smântână și mărar.

Ingrediente:

1 kg ceapă
1 kg bacon tăiat cubulețe
1 kg ciolan afumat fiert cu zeamă
1 kg cârnați
1 kg varză murată
1 kg fasole boabe
untură
mărar
smântână
sare și piper





GULAȘ PALÓC (Palócgulyás)

Pusztainé Borbás Enikő, Puszta, Ungaria, 2015

Ingrédiente:

4 cartofi mari
1 kg pulpă de miel (sau porc)
1 ceapă
untură
500 g fasole verde
4 morcovi
2 buc. pătrunjel rădăcină
chimen, boia de ardei, foi de dafin
făină
smântână
sare și piper

Mod de preparare:

Tăiem carnea cubulețe și ceapa mărunț. Călim ceapa în 4 linguri de untură și adăugăm carnea. Amestecăm până când prinde o tentă albicioasă, iar apoi condimentăm cu boia de ardei, sare, piper, chimen măcinat. Amestecăm bine și adăugăm apă. Când carnea a fiert pe jumătate se pune zarzavatul tăiat rondele, cartofii curățați și tăiați cubulețe, fasolea verde. Când s-a fiert se amestecă smântâna cu făina, apoi se toarnă în preparat și se lasă să fiarbă câteva clocote.



SUPĂ-GULAȘ PALÓC (Palóc gulyásleves)

Nagyné Török Zsóka, Tiszafüred, Ungaria, 2015



Mod de preparare:

Se prepară o bază de tocăniță din carne și legume tăiate cubulețe, se condimentează cu chimen, piper și sare. Când este fiartă pe jumătate carnea, se adaugă zarzavaturile tăiate mărunț și fasolea verde ruptă cam la 2,5 cm și se toarnă apă.

La sfârșit, când sunt bine fierte ingredientele, se adaugă supă, iar pentru aromă, frunze de mărar și de pătrunjel tocate mărunț, foi de dafin. Din ou și făină se fac galuște care se fierb în supă. Se poate servi și cu smântână.

Ingrédients:

1 kg pulpă de porc
700 g fasole verde sau galbenă
300 g morcovi
200 g rădacină de pătrunjel
3 cartofi
1 ceapă
pătrunjel verde, mărar, boia de ardei, chimen, foi de dafin
1 gogoșar
1 ou
făină
smântână
sare și piper





VARGABELES

(Prăjitură cu foetaj, specifică bucătăriei maghiare)

Farkasné Szegfű Anikó, Mezőmegyer, Ungaria, 2015

Ingrédiente:

6 foi de plăcintă
100 g unt (50 g pentru tavă,
50 g pentru foi)
200 g tăiței
4 ouă
200-250 g smântână
200 g zahăr pudră sau tos
500 g brânză dulce
1 linguriță coajă rasă de
lămâie (opțional)
50 g stafide (opțional)
zahăr pudră pentru ornat

Mod de preparare:

Foile de plăcintă se dezgheață, la temperatura camerei. Se fierb tăiței și se lasă la scurs. Puteți folosi orice fel de tăiței sau chiar macaroane. Se separă ouăle; se bat albușurile spumă, cu un praf de sare, iar gălbenușurile cu zahărul, până se albesc. Se adaugă smântâna, brânza dulce, coaja de lămâie și stafidele bine scurse (lăsate cu câteva ore înainte la înmuiat în rom). Se adaugă spuma de albuș la compoziția de brânză și se amestecă ușor. Se încorporează tăiței fierți și bine scurși. Se unge tava cu unt moale. Se pune o foaie de plăcintă, care se unge cu unt topit, apoi cea de-a doua foaie, unsă și aceasta cu unt, iar deasupra se așează cea de-a treia foaie. Se răstoarnă compoziția de brânză și se nivelează. Deasupra se pun foile rămase (3 bucăți), unse între ele cu unt topit. Se coace plăcinta la foc potrivit, în cuptorul cu lemne, cam o oră, până când foile se rumenesc frumos. Se lasă la răcit și se porționează. Se servește cu zahăr pudră.



PUI ÎN VAS „SUCH” *(Chicken in a “such” pot, recipe specific Bulgarian)*

Rositsa Bineva și Veselin Damyanov, Gabrovo, Bulgaria, 2015

Mod de preparare:

Într-un vas „such”, tipic bulgăresc, se pune la prăjit în ulei 1 piept de pui tăiat cubulețe. Când carnea este rumenită se adaugă ciupercile, ceapa, morcovii, ardeiul gras tăiate felii, iar la sfârșit roșiile. Se servește în vasul în care s-a preparat.

Ingrédiente:

1 piept de pui
500 g ciuperci
1 ceapă
2 morcovi
ardei gras
roșii
sare și piper

Denumirea de *such* este dată vasului de lut în care se prepară mâncarea.





FAȘOLE ÎN VAS (Bean in a ceramic pot, rețetă specific bulgărească)

Rositsa Bineva și Veselin Damyanov, Gabrovo, Bulgaria, 2015

Ingrédients:

fasole boabe
1 ceapă
morcovi
1 roșie
1 ardei gras verde
1 ardei kapia
1 ardei roșu uscat
1 ardei iute
2 linguri de ulei
condimente specifice

Mod de preparare:

Fasolea se lasă la înmuiat în apă în jur de 6-10 ore. Apoi se spală și se pune în oala de lut, lângă foc. Se adaugă 1 ceapă, morcovi, 1 roșie fără coajă, ardei gras verde, ardei roșu kapia, ardei roșu uscat pentru condimentare și 2 linguri de ulei. Apa din oală fiind rece fierberea se va face treptat. La început vasul se va pune lângă vatră, la foc mic, iar pe măsură ce apa se încălzește, vasul se va apropia puțin câte puțin, până va ajunge la foc mare. Se lasă la fiert în jur de 4-5 ore. La sfârșit, când mâncarea este gata, se adaugă ardei iute și un condiment specific bulgăresc (ce se aseamănă cu menta) și care îi va da un gust deosebit preparatului. Se servește cu carne de porc, friptă separat.



PAPRICAȘ DE VIȚEL CU MĂRAR

Molnár János, Tata, Ungaria, 2015



Mod de preparare:

Într-un ceaun de lut se prăjește slănină. Se pune apoi la călit ceapa, până devine sticloasă. Se adaugă usturoiul, ardeiul kapia, roșiile, ardeiul gras, boiaua de ardei dulce și, la sfârșit, carnea tăiată cubulețe. Când carnea este fiartă se amestecă smântâna cu puțină făină și se toarnă în papricaș. Se presară, pentru aromă, mărar verde tocat mărunt și se mai dă o dată în clocot. Se servește cu mămăligă.

Ingrediente:

1 kg carne de vițel
slănină
2-3 cepe
usturoi
1 ardei kapia
1 ardei gras
roșii
boia de ardei dulce
smântână
făină
mărar verde
1 kg mălai





SARMALÉ (Töltött káposzta)

Farkasné Szegfű Anikó, Mezőmegyer, Ungaria, 2016

Ingrédients:

3 kg carne de porc tocată
4 căpățâni de varză murată
2 kg varză murată tăiate felii
1 kg orez
1 kg mălai măcinat mare
slănină
5 cepe
boia de ardei dulce
3 căței de usturoi
untură
sare și piper

Mod de preparare:

Desăram varza, dacă este nevoie, și pregătim foile de varză. Ceapa se toacă și se călește în ulei. Orezul se alege, se spală și, împreună cu ceapa, se adaugă la carnea tocată. Punem sare, boia, piper și usturoi. Amestecăm bine. Dacă compoziția nu este destul de grasă, se mai poate adăuga untură. La jumătate din amestecul de mai sus se adaugă orez, iar la cealaltă jumătate, mălai. Se umplu foile de varză cu compozițiile rezultate. Pe fundul vasului se așează slănină crestată. Peste slănină se pune varză murată tăiată mărunt, pe patul de varză se așează sarmalele, apoi, din nou, varză. Deasupra se pun bucăți de slănină crestată.



SUPĂ DE PUI CU TARHON

Zita Magyar, Debrecen, Ungaria, 2016



Mod de preparare:

Se căleşte ceapa în ulei până devine aurie. Se pune carnea tăiată și se lasă la prăjit până devine albicioasă. Se adaugă zarzavaturile tăiate și se călesc împreună cu carnea. Se toarnă apă și se condimentează. La sfârșit se face o dresătură din smântână (frișcă de gătit), făină și zeama de la o lămâie. Se potrivește gustul cu sare și piper, iar pentru aromă se adaugă tarhon.

Ingrediente:

1 kg piept de pui
6 morcovi
½ țelină mare
2 pătrunjei rădăcină
2 dovlecei
1 ceapă roșie
2 linguri untură
smântână (frișcă de gătit)
lămâie
tarhon, usturoi, busuioc
măghiran, chimen
sare și piper





GULAȘ UNGURESC (Magyar gulyásleves)

Pusztainé Borbás Enikő, Pusztta, Ungaria, 2016

Ingrédients:

1-1,5 kg pulpă de porc
4 morcovi
1 țelină
1 cartof
2 cepe
1 roșie
1 ardei
3 linguri untură
4 legături de verdețuri
(frunze de țelină, pătrunjel
și leuștean ce se pun legate
în supă)
boia de ardei
cremă gulaș
sare și piper

Mod de preparare:

Ceapa tăiată se căleşte în untură topită. Se taie ardeiul mărunț și roșia cubulețe, după ce i s-a îndepărtat coaja. Se amestecă și se călesc împreună. Se adaugă și celelalte legume tăiate și crema de gulaș. Se pune carnea tăiată cubulețe și se amestecă continuu până când carnea prinde o culoare albicioasă. Se presară boia de ardei, piper, sare și se adaugă aproximativ 3 l de apă. Se fierbe la foc mic.



CIORBĂ DE FAȘOLE (Jókai babléves)

Nagyné Török Zsóka, Tiszafüred, Ungaria, 2016



Mod de preparare:

Se fierb ciolanul de porc, jambonul tăiat cubulețe și cârnații afumați în 3 l de apă. Se adaugă fasolea înmuiată în apă rece cu o zi înainte. Când fasolea este bine fiartă se pun ceapa, usturoiul, boiaua de ardei, sare și piper. La sfârșit se face un rântaș din făină pentru îngroșare și se servește cu smântână.

Ingrédiente:

1 ciolan de porc afumat
2 bucăți cârnați afumați
1/2 jambon de porc
1 ceapă de mărime mijlocie
600 g fasole
frunze de pătrunjel
boia de ardei
usturoi
untură
făină
smântână
sare și piper





TOCĂNIȚĂ DE PUI (Csirkepaprikás)

Kabai Erzsébet, Dunakeszi, Ungaria, 2016

Ingrédiente:

1 piept de pui
2 cepe mari
untură
boia de dulce
2 ardei gras
1 ardei iute
500 g orez
sare și piper

Mod de preparare:

Într-o oală se călesc în untură cepele. Se adaugă boia de ardei dulce, sare, pieptul de pui tăiat cubulețe și se fierb în apă multă. La sfârșitul fierberii se adaugă ardeii grași tăiați felii și ardeii iute. Se servește cu orez fiert.



SUPĂ DE VARZĂ (Tórós káposztaleves)

Márta și Csibi Csaba, Borla, România, 2016



Mod de preparare:

Carnea se taie cubulețe și se pune la fiert. Când dă în clocot se condimentează cu sare și piper. După ce s-a fiert carnea se adaugă varza tăiată mărunț, mărarul și cimbrul. După ce s-a fiert și varza se adaugă bulionul și se dă în clocot. Preparăm un rântaș din 4-5 linguri de făină și îl adăugăm în supă. La sfârșit se condimentează după gust.

Ingrediente:

2 kg pulpă de porc
2 kg ceafă de porc
1 ciolan afumat
1 varză
mărar, cimbru
500 ml bulion
făină
sare și piper





TOCĂNIȚĂ DE PUI CU PASTE ȘI SALATĂ DE CASTRAVEȚI (Csirkepörkölt tarhonyával és uborkasalátával)

Leş Gábor, Éva Bános, Leş Nórbert, Bodony, Ungaria, 2016

Ingrédients:

4 cepe roșii (500 g)
untură
boia de ardei
2 buc. piept de pui
6 pulpe de pui inferioare
6 pulpe de pui superioare
1 kg paste făinoase
smântână
sare și piper

castraveți
oțet
zahăr

Mod de preparare:

Se taie ceapa mărunț și se călește în ulei sau în untură. Se presară cu boia de ardei și se adaugă, apoi, carnea. Se condimentează cu sare și piper și se călesc împreună. Se toarnă apă și se lasă să fiarbă. Pastele se fierb separat. Se pregătește salata astfel: castraveții se taie felii subțiri și se sarează. Se așteaptă până își lasă zeama, apoi se pune apă, oțet și puțin zahăr. La servire se poate adăuga smântână, atât la salată, cât și la tocănița de pui cu paste.



MAZĂRE SCĂZUTĂ SAU MÂNCAREA HUNILOR (Bobópörkölt)

István Berta, Debrecen, Ungaria și Katalin Czismadia, Mikófalva, Ungaria 2016



Mod de preparare:

Se taie slănină afumată și se prăjește. În untura rămasă se căleşte ceapa tăiată mărunt și jumătate din cantitatea de usturoi. Se adaugă mazărea fiartă separat și se prăjește împreună cu celelalte ingrediente. Se presară boia de ardei, se toarnă apă, se adaugă ardeii grași și roșiile tăiate felii, sare și usturoiul rămas.

Se servește cu găluște din făină, care se prepară din: făină, ouă, apă, sare. Toate ingredientele se amestecă să nu aibă cocoloașe, iar găluștele se fierb în apă pentru câteva minute.

Ingrediente:

slănină afumată
3 cepe
2 căpățâni de usturoi
boia de ardei dulce și iute
2 ardei grași
1 kg mazăre
500 g roșii
făină
2 ouă
sare și piper





MÂNCARE DE LINTE

Chira Vasile, Baia Mare, România, 2016

Ingrédiente:

300 g linte
3 morcovi
1 ceapă, 3 căței de usturoi
1 rădăcină de țelină
2 ardei roșu și galben
2 roșii
sare
pătrunjel verde
1 cânat

Mod de preparare:

Legumele se taie mărunț și se călesc în ulei, apoi se adaugă roșiile și linta. Se călesc puțin împreună și se adaugă 0,5 l apă (sau supă de legume). Separat se prăjește un cânat de casă care se adaugă în mâncarea de linte. Se condimentează după gust și se garnisește cu pătrunjel verde tocat mărunț.

POGĂCI

Farkasné Szegfű Anikó, Mezőmegyer, Ungaria, 2016

Ingrédiente:

1 kg făină, 1 1/2 pachet de margarină Rama sau unt, 3 ouă întregi, 150 g smântână, 3 lingurițe de sare, 100 ml lapte, 1 linguriță bicarbonat de sodiu, 1 lingură rasă de zahăr, 1 cubuleț de drojdie, 300 g cașcaval

Mod de preparare:

Toate ingredientele se amestecă într-un vas. Drojdia se înmoaie în 100 ml lapte până se dizolvă și nu rămân cocloașe. În compoziția rezultată se adaugă cașcavalul și se lasă o jumătate de oră la dospit. Se întinde aluatul pe o planșetă de lemn și se proporționează cu ajutorul unei forme rotunde. Deasupra se rade cașcaval. Formele se pun pe tavă și se introduc în cuptorul bine încins.

GULAȘ ARDELENESC CU TARHON (Erdélyi tárkonyos gulyás)

Ramona Stanca Vîrtosu și Bálint Csaba, Centrul Scout Nocrich, 2016



Mod de preparare:

Slămina tăiată cubulețe se prăjește în untură. Se adaugă ceapa la călit, apoi ardeii tăiați fâșii și carnea tăiată bucăți mai mari. Se prăjesc toate, apoi se toarnă apă și se fierb la foc mic. Se condimentează cu boia de ardei, sare și piper. După ce a fiert carnea se adaugă cartofii curățați și tăiați cuburi mari, iar la sfârșit se condimentează cu tarhon.

Ingrediente:

9 cepe mijlocii
2 ardei grași
1 ardei kapia
3 kg carne de porc
500 g coaste afumate
¼ kg slănină afumată
3 kg cartofi
2 linguri untură
tarhon





URIAȘII GUSTULUI

Borco Ilin

Gustul primelor două linguri de gulaș mi-a împachetat mintea fără vreun drept de apel și m-a întors instant în vremea când ne însușeam timpul ca pe un bun personal și interminabil, în copilărie. În acel timp măreț, când viața nu ne trăgea la răspundere.

Am făcut parte din juriul care evalua gustul mâncărilor gătite de olari la târgul din Sibiu. Nu știu cum se poate evalua ceva ce transcende în lumea uriașilor de odinioară, în cosmosul bunicilor. Înapoi în lumea celor care ne-au părăsit, iar de atunci lumea ni se pare mult mai mică. Înainte de gust, bucatele gătite în oale de lut amețeau cu mirosul. Iar mirosul are cel mai rapid acces la memorie. Gust, amestec, sorb încet. Încerc să clasific cumva și undeva ceea ce simt în gură. Încerc să judec gustul după prezentul lui, însă prezentul devine trecut, un trecut care pe toți ne-a făcut, pe vremea lui, să fim, ca și copii, niște uriași. Oale, cratițe, ceaune. Lemnul uscat trosnește voios, mirosul cepei dinstuite rupe digul rațiunii și provoacă o foame de foame. Focul linge ceaunele cu limbi subțiri, mai un pic și vom mânca din nou, și din nou, fiecare porție instalează o foame pentru cea care urmează.

Jurizarea mâncărilor preparate după rețete vechi mi s-a părut un act de mare responsabilitate și competență. Nu știu dacă le am, nu știu dacă pot judeca gustul altfel decât cu inima. Criteriile de evaluare au fost, la un moment dat, unul mai complicat de satisfăcut decât altul: caracterul tradițional al mâncării, prezentarea în ton cu recuzita din bucătăria satului, aspectul bucatelor. Încerc să simplific totul – să mănânc și să-mi dau voie să fiu fericit, că greu e cu binele câteodată. Să fiu fericit în această inopinată robie a gusturilor care ne-au fermecat viața de pe atunci când încă credeam în farmece.

Suntem serviți cu amabilitate. Am mulțumit cu un zâmbet, am ridicat privirea. Bunica stătea în fața mea. Ținea pe umeri un cer de zacuscă și murături, lângă ea era și bunicul, cu chipul lui de duminică și cu o bucată mare de șuncă în brațe. Bunica ne servea cu gulaș, varză,

fasole, supe și sarmale, auzeam cum îi crește inima, inima ei ca o pită scoasă din cuptor. Bunicul zîmbea și el, cu acel zâmbet larg cât strada mare, și cu sufletul tare ca plugul în brazda dimineții.

Într-o zi am gustat șase feluri de mâncare, într-o altă zi patru și tot așa. Nu știu unde mergea toată mâncarea aia, cert e că gusturile magice lăsau loc pentru încă una și încă una. Iulie s-a rezemat de codrul muzeului ca o santinelă uriașă, cu brișca bunicului la cingătoare. Mâncăm și ne e bine. Ni se face foame din nou. Ceva nu e în regulă, suntem turbați de gusturi și mirosuri, devenim gust și miros. Olarii ne spuneau povestea verii pe limba pe care o poți înțelege doar sub cerul lor de lut.

E seară deja, și morile de vânt plimbă toate mirosurile prin amurg și mi le strecoară în cameră. Mai un pic și e mâine și iarăși vom mânca și iarăși vor veni bunicii. Sunt extrem de ghiftuit și tot foame îmi este. Morarul din codrul lui, păzitorul morilor, personajul despre a cărui existență nu știe nici măcar personalul muzeului, mă salută în noapte. Mare privilegiu că l-am întâlnit pe acest prieten invizibil al olarilor, care mâine vor găti din nou ceva pentru noi, ca inima să ne bată ca pe vremuri.

Am ajuns acasă, la Timișoara. M-am dus la lucru, la Muzeul Satului Bănățean și am luat de sub o streășină de paie urechile mari ale bunicului să mai aud odată cum sfârâie ceapă în ceaunele olarilor de la ASTRA. Mi-e foame.





Bibliografie selectivă

- ***, *Elemente de medicina muncii și boli profesionale* (sub redacția prof. dr. Dorin Iosif Bardac, Universitatea „Lucian Blaga” Sibiu, Facultatea de medicină „Victor Papilian”), ediția a II-a, Sibiu, 2004.
- Bocșe, Maria, *Vatra de foc în practicile rituale ale vieții de familie în satul românesc din Transilvania*, în „Studii și comunicări de etnologie”, Sibiu, VIII, 1994, pp. 163-171.
- Budiș, Monica, *Microcosmosul gospodăresc. Practici magice și religioase de apărare*, București, Editura Paideia, 1998.
- Cazacu, Matei, *The story of Romanian gastronomy*, București, The romanian cultural foundation publishing house, 1999.
- Chelcea, Ion, *Cu privire la hrana de bază a poporului român*, în „Studii și cercetări de etnografie și artă populară”, vol. 1, Muzeul satului și de artă populară, București, 1981, pp. 401-427.
- Comșa, Ecaterina, *Buna menajeră sau carte de bucate. Cea mai practică și mai bogată din toate cărțile de bucate scrise până azi în limba română*, București, Editura Socec and CO S.A., 1944.
- Corfus, Ilie, *Agricultura în Țările Române 1848-1864*, București, Editura științifică și enciclopedică, 1982.
- Drăgulescu, Constantin, *Contribuții la cunoașterea hranei țărânului român*, în „Revista muzeelor”, București, nr. 1, 1994.
- Idem, *Plante alimentare din flora spontană a României*, București, Editura Sport-Turism, 1991.
- Dunca, Petru, *Repere în antropologia culturală a alimentației, Iași*, Editura Fundației AXIS, 2004.
- Dusil, Dagmar, *Privind înapoi prin fereastra bucătăriei*, București, Editura Curtea Veche, 2013.
- Freedman, Paul, *Istoria gustului*, București, Editura Veelant, 2008.
- Gherghel, Mihaela, *Alimentația tradițională în localitatea Gura Râului, Județul Sibiu*, în „Cibinium 2009”, Sibiu, Editura „ASTRA Museum”, 2009, pp. 41-49.
- Idem, *Pâine și plăcinte la cuptor*, Sibiu, Editura „ASTRA Museum”, 2015.

- Idem, *Prepararea pâinii în Mărginimea Sibiului: Rășinari, Gura Râului, Orlat*, în „Cibinium 2011”, Sibiu Editura „ASTRA Museum”, 2011, pp. 177-183.
- Godea, Ioan, *Din etnologia cumpătărilor. Palinca, țuica și vinarsul la români*, București, Editura Coresi, 2005.
- Idem, *Țestul de copt pâine*, în „Revista Muzeelor”, București, nr. 2, 1968.
- Ilin, Borco, *De azi se moare altfel*, Editura Diacritic, Timișoara, 2016.
- Iordache, Gheorghe, *Ocupații tradiționale pe teritoriul României*, Craiova, Editura Scrisul românesc, vol. I, 1985; vol. II, 1986.
- Kaminsky, Peter, *Inteligența culinară. Arta de a mânca sănătos (și cu adevărat bine)*, București, Editura Curtea veche, 2016.
- Klusck, Horst, „*Vatra*” pe teritoriul României-atestări și evoluție (manuscris).
- Idem, *Considerații critice pe marginea necesității respectării tehnologiei tradiționale în producerea ceramicii* în „Studii și comunicări de istorie a civilizației populare din România”, Sibiu, 1981.
- Lung, Ecaterina; Nicolae, Diana, *Verdețurile*, în „Hrana românească”, București, Muzeul Țăranului Român, 1992.
- Lupescu, Mihai, *Bucătăria tradițională românească*, București, Editura Saeculum, 2001.
- Mihăescu, Corina, *Ceramica de Hurez. Lutul miracol și devenire*, București, Editura „Contrast”, 2005.
- Moise, Ilia, *Boli profesionale ale olarilor: Influența smalțului de plumb asupra organismului uman*, în „Studii și comunicări de etnologie”, Sibiu, XXII, 2008, pp.81-86.
- Nicolescu, Costion, *Cu Dumnezeu la masă*, în „Hrana românească” București, Muzeul Țăranului Român, 1992.
- Oprean, Lucreția, *Bucătăria din Transilvania*, București, Editura Ceres, 1976.
- Oprean, Lucreția; Moldovan, Mura, *Preparate culinare din bucătăria poparelor*, București, 1974.
- Potter, Margaret Yardley, *Carte de bucate, ospitalitate și povești minunate*, București, Editura Humanitas, 2013.
- Praoveanu, I.; Barbu, D.; Bogoiu, V.; Cornea, R., *Alimente, bucate și leacuri din zona Brașovului*, Brașov, Editura C2design, 2009.
- Roșu, Georgeta, *Hrana țărănească*, în „Hrana românească”, București, Muzeul Țăranului Român, 1992.
- Soica, Octavian, *De-ale gurii din bătrâni*, București, Editura Sport-Turism, 1978.
- Stoia, Mihaela, *Impactul plumbului asupra sănătății publice - material furnizat pentru expoziția Frumos. Ceramic. Folositor*, 2014.

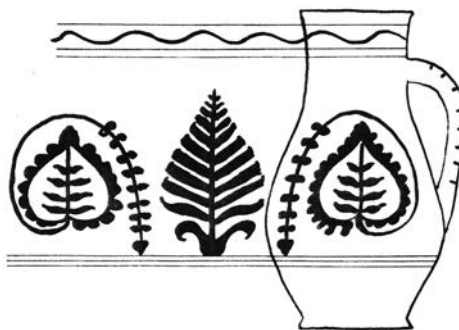
Tița, Aurelia, *Fructele în alimentația populară în zonele Lăpuș-Maramureș și Zărand-Hunedoara*, în „Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei pe anii 1965-1967”, Cluj, 1969.
Vintilă-Ghițulescu, Constanța, *Patimă și desfătare. Despre lucrurile mărunte ale vieții cotidiene în societatea românească (1750-1860)*, București, Editura Humanitas, 2015.

Actualizări AAP Program de bine - Servicii pentru copii prevenire CME / CE Stiri

Autor: Susan Londra CME Autor: Charles P. Vega, MD, FAAFP

www.medscape.org accesat 2015

www.babycenter.com accesat 2015





CUPRINS

Frumos. Ceramic. Util și Gustos. Un altfel de târg al olarilor...	3
La început a fost focul și vatra	11
Secrete din atelierul olarului	21
Alimentația tradițională românească și maghiară în secolele XVIII-XIX	37
Morarul negru... de Borco Ilin	51
Secrete din bucătăria olarului. Rețete specifice bucătăriei maghiare	
Tocana olarului	54
Mâncare de legume din Provance	56
Pui cu tarhon	56
Gulaș cu carne de pui	57
Carne prăjită de pui cu afine	57
Sarmale cu păsat și hribe	58
Ceafă și ciolan afumat la cuptor	59
Tocăniță din carne de porc cu muștar	60
Gulaș unguresc cu fasole boabe și ciolan afumat	61
Supă-gulaș Alföldi	62
Tocăniță de ciolan de Békéscsaba	63
Gulaș din carne de vită cu fasole roșie boabe și varză murată	64
Papricaș de pui	65
Schlambuc	66
Ciulama de ciuperci de pădure	67
Supă de prins flăcăii	68
Gulaș cu carne de porc	69



Sirene po Shopski în vas mic	70
Tocăniță din carne de vită cu cartofi natur	71
Gulaș de Borla	72
Gogoși cu gem	73
Sarmale cu varză dulce sau varză acră	74
Supă de carne	75
Afumătură cu varză murată și fasole	76
Gulaș Palóc	77
Supă-gulaș Palóc	78
Vargabeles	79
Pui în vas „such”	80
Fasole în vas	81
Papricaș de vițel cu mărar	82
Sarmale	83
Supă de pui cu tarhon	84
Gulaș unguresc	85
Ciorbă de fasole	86
Tocăniță de pui	87
Supă de varză	88
Tocăniță de pui cu paste și salată de castraveți	89
Mazăre scăzută sau mâncarea hunilor	90
Mâncare de linte	91
Pogăci	91
Gulaș ardelenesc cu tarhon	92
Uriășii gustului... de Borco Ilin	93
Bibliografie selectivă	95

